

BOLO RED VELVET

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 10 g de cacau em pó
10 ml de corante gel vermelho
60 ml de água fervente
200 g de manteiga
400 g de açúcar refinado
4 ovos (200 g)
360 g de farinha de trigo
250 g de coalhada ou leite com gotas de limão (deixe em repouso por 20 minutos)
10 g de fermento
5 g de bicarbonato de sódio
5 ml de vinagre de maçã
5 ml de essência de baunilha

GLACÊ DE CREAM CHEESE:

Glacê de cream cheese: 100 g de manteiga
150 g de cream cheese
15 g de pó de merengue
400 g de glaçúcar peneirado

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture o cacau e o corante na água fervente, e reserve.
Bata a manteiga com açúcar e a baunilha até formar um creme bem claro.
Acrescente os ovos um a um, batendo bem.
Em seguida, adicione a farinha, a coalhada e a mistura do cacau, batendo até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e o bicarbonato dissolvido com o vinagre, e misture até que a massa fique homogênea.
Asse em um forno preaquecido a 180° C, em assadeira apropriada, por cerca de 40 minutos.

GLACÊ DE CREAM CHEESE:

Glacê de cream cheese: Bata a manteiga com o cream cheese, o pó de merengue e metade do glaçúcar, até formar um creme.

Adicione o restante do glaçúcar e bata até obter a consistência.

Conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18607-bolo-red-velvet.html>