CUPCAKE RED VELVET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 e 2/4 de xícaras de farinha de trigo peneirada

1 e 2/4 de xícara de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de cacau em pó (100% cacau)

1 xícara de óleo

1 xícara de buttermilk (leite misturado com uma colher de chá de limão)

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

2 ovos

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de vinagre branco

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:250 g de cream cheese

2/3 de xícara de manteiga

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes secos em um recipiente (exceto o bicarbonato de sódio) e os restantes (exceto o vinagre) em outra vasilha.

Adicione os ingredientes úmidos aos secos e vá misturando até formar uma massa homogênea.

Agora misture o bicarbonato e o vinagre separadamente da receita.

Quando reagir, adicione ao resto dos ingredientes e mexa.

Unte as forminhas de cupcake e adicione a massa até a metade.

Asse em forno preaquecido à 200º C por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio:Bata todos os ingredientes na batedeira até adquirir consistência.

Coloque o preparo em um aplicador e recheie e decore os cupcakes depois de assados e frios.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26520-cupcake-red-velvet.html