

# CUPCAKE RED RELVET

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 e 1/4 de xícaras de farinha  
3/4 de xícara de açúcar  
1/2 colher de chá de sal  
1 colher de chá de cacau em pó  
1/2 xícara de óleo  
1/2 xícara de buttermilk (na receita ensina como fazer)  
1/2 colher de chá de essência de baunilha  
1 ovo  
1 colher de sopa de corante gel vermelho  
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio  
1/2 colher de chá de vinagre branco

### COBERTURA:

Cobertura:250 g de cream cheese  
2/3 de xícara de manteiga  
1 colher de sopa de essência de baunilha  
1 xícara de açúcar de confeiteiro peneirado

### RECHEIO:

Recheio:200 g de requeijão cremoso  
150 g de cream cheese

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA:

Cobertura:Bata muito bem todos os ingredientes da cobertura enquanto os cupcakes esfriam e deixe na geladeira por 2 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Misture tudo.

## MONTAGEM:

Montagem: Faça um furo no meio do cupcake e recheie.

Coloque a cobertura.

Sirva com um morango se quiser.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29942-cupcake-red-velvet.html>