

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 confeitado 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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