

VELUDO VERMELHO ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar refinado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 1 pontinha de colher de café de bicarbonato de sódio
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo de água
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de corante líquido vermelho
- 1 colher de café de vinagre

MODO DE PREPARO

Primeiramente usar para as medidas copo de requeijão.

Deixar o forno aquecendo em 220°C.

Colocar em uma tigela todos os ingredientes secos e mexer bem.

Em seguida adicionar na mesma ordem que coloquei acima o restante dos ingredientes e mexer bem até que a massa fique homogênea. A massa fica com uma textura um pouco mais firme que a dos bolos normais. Colocar nas forminhas de cupcake e assar por cerca de 20 minutos ou até que a parte de cima do cupcake esteja durinha (crocante). Deixar esfriar e confeitado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39316-veludo-vermelho-economico.html>