

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 confeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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