

CUPCAKES RED VELVET

INGREDIENTES

CUPCAKES:

Cupcakes: 2 ovos grandes

150 g de margarina ou manteiga sem sal

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) cheia de corante em gel vermelho natal

2 colheres (sopa) de iogurte natural ou coalhada

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Forminhas de papel para cupcakes

Forminhas de alumínio ou silicone para colocar as forminhas de papel

COBERTURA DE CREAM CHEESE:

Cobertura de cream cheese: 200g de manteiga sem sal

1 pitada de sal

2 xícaras de açúcar impalpável peneirado

1 colher de chá de extrato de baunilha

220 g de cream cheese, em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Com o auxílio de uma faca ou colher de chá corte todo o cream chesse em pedaços pequenos e reserve.

Bata a manteiga na batedeira por 2 minutos até que fique lisa e uniforme.

Adicione o sal e o açúcar impalpável e bata em baixa velocidade até incorporá-lo para que não se espalhe pela cozinha toda, depois disso aumente a velocidade para média e bata por cerca de 2 minutos.

Adicione o cream cheese aos pedaços e aos poucos, batendo à cada adição, parando para adicionar, faça isso até incorporar todo o cream cheese.

Tome cuidado para não bater demais senão sua cobertura começará a se separar.

Prove se está a seu gosto o adocicado, se precisar coloque um pouco mais de açúcar.

Leve à geladeira por 8 minutos.

Depois desse tempo mexa com colher antes de utilizá-la.

Coloque a cobertura no saco de confeitar preparado com o bico pitanga no tamanho desejado.

Decore seus cupcakes com a cobertura fazendo círculos com o saco e apertando à cada volta que você dá.

Faça isso com todos os cupcakes e decore à seu gosto.

Sempre iniciando no centro e terminando na borda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41977-cupcakes-red-velvet.html>