CUPCAKE VELUDO VERMELHO – RED VELVET

INGREDIENTES

COBERTURA (BUTTERCREAM):

Cobertura (buttercream): 100 g de manteiga sem sal

280 g de açúcar

45 ml de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bater a margarina com o açúcar e ovos até formar um creme claro, reserve. Misturar à parte em uma vasilha os ingredientes secos. Adicionar o corante, a essência, o buttermilk (mistura do leite e o vinagre) e o creme reservado, alternando com os ingredientes secos. Preparar a forma para cupcakes, forrando com os pelotines número 0 (forminhas para cupcake).

Preaquecer o forno em 180°C.

Coloque a massa em sacos de confeitar descartáveis e distribua nas forminhas. Asse por aproximadamente 20 minutos. Para a corbertura misure na batedeira a manteiga, a essência, metade do açucar e o leite. Bater até ficar cremoso. Diminuir a velocidade da batedeira e juntar aos poucos o restante do açucar, até ponte de confeitar. Se necessário, acrescentar mais açúcar até atingir o ponto desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48382-cupcake-veludo-vermelho-red-velvet.html