

MASSA INCRIVEL DE RED VEVELT

INGREDIENTES

480 g de açúcar cristal

560 g de farinha de trigo

40 g de cacau em pó

1 pitada Sal

1 colher (cha) fermento

4 Um ovos

240 g de manteiga sem sal

300 g de iogurte

1 colher (sopa) corante vermelho

12 g de bicarbonato

4 colheres vinagre

Qb essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Forre com papel manteiga 2 formas

Peneire a farinha de trigo, o açúcar, o cacau, o sal e o fermento em pó

Misture o corante no iogurte

Derreta a manteiga com a água

Misture o iogurte, os ovos, a manteiga com a água e a baunilha na mistura dos secos e bata até ficar homogêneo

Misture o vinagre com o bicarbonato e junte à mistura anterior

Preencha as 3 formas de até a metade e leve para assar a 200°C, por aproximadamente 60 minutos ou até que você enfeie o palito na massa e ele saia limpo

Retire do forno e deixe esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/4964-massa-incrivel-de-red-vevelt.html>