



Red Velvet

ESCUELA DE REPOSTERÍA

dulces ilusiones



Red Velvet

INGREDIENTES:

55 GR MANTEQUILLA
150 GR DE AZÚCAR
1 HUEVO
1 CUCHARADA GRANDOTA DE CACAO SIN AZÚCAR
½ CUCHARADITA DE COLORANTE ROJO
1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA
120 ML DE LECHE
1 CUCHARADITA DE ZUMO DE LIMÓN
150 GR HARINA
½ DE BICARBONATO DE SODA
1 CUCHARADITA DE VINAGRE BLANCO

PREPARACIÓN:

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170^º Y PREPARAMOS LOS PAPELITOS PARA CUPCAKES EN EL MOLDE.

PONEMOS LA LECHE EN UN VASO Y AÑADIMOS EL ZUMO DE LIMÓN. DEJAMOS REPOSAR ENTRE 5 Y 10 MINUTOS.

CON LA BATIDORA. BATIMOS EL AZÚCAR CON LA MANTEQUILLA EN UN BOL HASTA QUE ESTÉN INTEGRADOS. SIN DEJAR DE BATIR AÑADIMOS EL HUEVO EL LA VAINILLA. EN OTRO BOL. TAMIZAMOS LA HARINA CON EL CACAO. BATIENDO A VELOCIDAD BAJA. AÑADIMOS LA MITAD DE LA HARINA CON CACAO A LA MEZCLA ANTERIOR. A CONTINUACIÓN AÑADIMOS LA LECHE Y. FINALMENTE INCORPORAMOS EL RESTO DE LA HARINA CON CACAO.



FINALMENTE. EN UN VASITO. MEZCLAMOS EL VINAGRE CON EL BICARBONATO DE SODA Y CUÁNDO BURBUJEE LA AÑADIMOS A LA MEZCLA. CUANDO LA MEZCLA SEA HOMOGÉNEA. AÑADIMOS EL COLORANTE ROJO. ASÍ PODEMOS AJUSTAR LA CANTIDAD NECESARIA.

REPARTIMOS LA MEZCLAR EN LOS PAPELITOS DE CUPCAKES. Y HORNEAMOS DURANTE 20 MINUTOS. LAS SACAMOS DEL HORNO Y DEJAMOS ENFRIAR 5 MINUTOS EN EL MOLDE Y LUEGO POR COMPLETO EN LA REJILLA.

Frosting de Queso

INGREDIENTES:

400 GR DE QUESO CREMOSO
200 GR MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA
300 GR AZÚCAR GLAS
3 CUCHARADITAS DE LECHE

PREPARACIÓN:

BATIR LA MANTEQUILLA. AÑADIR EL AZÚCAR GLAS. LAS CUCHARADITAS DE LECHE. INTEGRAR BIEN. AÑADIR EL QUESO Y POR ÚLTIMO LA CUCHARADITA DE VAINILLA.