Descarga todas las recetas en www.azucardecolores.es
o en Facebook: Azúcar de colores

RED VELVET CUPCAKES PARA SAN VALENTÍN

INGREDIENTES (12 cupcakes)

- 150 gr de harina
- 150 gr de azúcar
- 1 cucharada de cacao (no muy llena)
- 1 huevo
- 55 gr de mantequilla a tª ambiente
- 120 gr de buttermilk (120 gr de leche + 1 cucharadita de zumo de limón)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita de colorante rojo en pasta
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PARA EL FROSTING

- 60 gr de mantequilla Tª ambiente
- 125 gr queso crema tipo Philadelphia
- 300 gr azúcar glass

PASOS A SEGUIR

- Mezclamos la harina y el cacao y el bicarbonato, reservamos
- Batimos el azúcar con la mantequilla y después añadimos el huevo y el extracto de vainilla y mezclamos
- Añadimos la mitad de los sólidos y el buttermilk y mezclamos
- Incorporamos el resto de los sólidos y mezclamos
- Cuando tengamos una masa homogénea añadimos el colorante hasta que quede del color deseado
- Repartimos la mezcla en las cápsulas y horneamos a 170º Aire durante aprox. 20 min o hasta que lo pinchemos con un palillo y salga limpio
- Para el frosting mezclamos los ingrediente y decoramos con manga pastelera

TIEMPO NECESARIO: 15 MIN + 20 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO