

Sobremesas Bolos

Cupcake Red Velvet

80 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 c. de sopa de corante vermelho
6 g de cacau em pó
1 c. de sobremesa de essência de baunilha
60 g de manteiga sem sal
135 g de farinha
150 g de açúcar
1 ovo
125 g de butter milk
1 g de sal
2 g de bicarbonato de sódio
2 ml vinagre de cidra
PARA O BUTTER MILK:
85 g iogurte LONGA VIDA Natural
40 g de leite
1 c. chá de vinagre de cidra
PARA DECORAR:
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
100 g de açúcar
de açúcar colorido vermelho q.b.

Informação nutricional

Energia	359,4 kcal	18%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	9,8 g	14%*
Hidratos de Carbono	47,0 g	18%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Numa taça, junte o corante vermelho, o cacau, a essência de baunilha e reserve.
3. Bata o açúcar com a manteiga e adicione o ovo inteiro e adicione ao preparado anterior.
4. Para o butter milk misture todos os ingredientes indicados e deixe assentar por 10 minutos.
5. Depois junte o butter milk alternando com a farinha. Adicione o sal o bicarbonato de sódio e o vinagre e volte a bater até que fiquem bem incorporados na massa dos cupcakes.
6. Leve ao forno a massa em forminhas de papel durante 20 minutos aproximadamente.
7. Retire os cupcakes do forno e deixe arrefecer.
8. Para decorar os cupcakes, bata as natas com o açúcar até ficar em chantilly, encha um saco de pasteleiro com o preparado anterior e decore o topo dos cupcakes.
9. Polvilhe os cupcakes com açúcar colorido vermelho.