



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°.
- 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.