Receita de Cupcake Red Velvet

Ingredientes:

- 2 ovos
- 125g de margarina ou manteiga com sal
- 200g de açúcar refinado
- 5g de pasta de baunilha ou essência
- 100g de creme de leite
- 100g de iogurte natural
- 200g de farinha de trigo
- 6g de cacau em pó
- 6g de fermento
- 4g de bicarbonato
- 4g de corante em gel vermelho

Modo de Preparo:

Na batedeira, adicione os ovos, açúcar, baunilha, margarina e bata em velocidade máxima por 2 minutos.

Em seguida, adicione a farinha, cacau em pó, corante vermelho, creme de leite, bicarbonato, fermento e bata por no máximo 30 segundos, apenas para homogeneizar a massa. Após esse processo, a massa estará pronta para porcionar e assar no forno em temperatura média de 160°C a 180°C.

O cupcake estará pronto quando estiver levemente dourado nas bordas e passar no teste do palito.

Informações Adicionais:

Peso da Massa: 52g (tradicional) ou 20g (mini)

Rendimento: 1 receita = 15 cupcakes ou 40 mini cupcakes

Validade: 3 dias em temperatura ambiente

@andrezzaacioli