MASSA RED VELVET



Ingredientes:

- 3 Ovos grandes;
- 100ml de óleo;
- 240 gramas de açúcar refinado;
- 1 Pitada de sal;
- 240 ml de leite (buttermilk);
- 20 gramas chocolate em pó 50%;
- 20 gramas de amido de milho;
- 250 gramas de farinha de trigo especial;
- 20 gramas fermento em pó;
- 3 gramas de corante em pó hidrossolúvel Gran Chef ou corante em gel (Gel a gosto até cor desejada).

Validade da massa:

- 2 dias fora da geladeira;
- 4 dias dentro da geladeira;
- 60 dias congelada.

Modo de Preparo:

No liquidificador junte todos os ingredientes líquidos junto com açúcar, acrescente o corante e os ingredientes secos e para finalizar dê umas 3 pulsadas no liquidificador, apenas para misturar.

Misture tudo muito bem e despeje numa forma untada com desmoldante ou untada com manteiga e enfarinhada. Forno pré-aquecido a 180°.

Tempo de Cozimento: De 30 a 40 minutos em temperatura a 160°.

Observações sobre a assadeira:

- 24 cm sup.
- 9 cm alta
- 20 cm funda