

Bolos Decorados com Ceição salvador

Material Complementar

Massa red velvet

Ingredientes:

- 350 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 200 gramas de manteiga ou, margarina em ponto de pasta
- 340 gramas de açúcar refinado
- 300 ml de leite aquecido
- 01 colher (sopa) de essência de baunilha
- 30 gramas de cacau 50%
- 03 ovos inteiros
- 10 gramas de fermento
- 01 colher de vinagre branco e corante em gel vermelho

Modo de Preparo:

Comece juntando o leite aquecido com o vinagre para talhar (reserve)

Peneire todos os secos juntos (reserve)

Na batedeira coloque a manteiga ou margarina junto com o açúcar e bata por uns 2 minutos ou até ficar branquinho

Acrescente os ovos um a um com a batedeira ligada, bata por uns 10 minutos

Desligue e vá adicionando os secos alternando com o leite talhado, misturando com o fuet sem mexer só misturando ok...

Feito isso coloque o corante em gel até chegar na cor desejada

Preaqueça o forno de 180 a 190 graus e asse por uns 40 minutos ou até assar.

BOLOS E delícias

JD Mídias®