Método

bolo red velvet *moderno*



Método F

bolo red velvet *moderno*

validade: de 5 a 7 dias refrigerado | 90 dias congelado
rendimento: 1 bolo de 20x8 (20 a 25 fatias) dependendo da forma de cortar
peso aproximado: 1,6 kg

massa

- 350 g de **farinha de trigo**
- 30 g de **amido de milho**
- 220 g de **açúcar**
- 220 g de **ovos**
- 150 g de **manteiga sem sal**
- 170 g de **iogurte natural**
- 15 g de **vinagre branco**
- 10 g de **cacau em pó**
- 8 g de **bicarbonato**
- 10 g de **fermento em pó**
- 10 g de **corante vermelho em pó (hidrossolúvel)**
- 10 g de **pasta de baunilha ou** 5 g de **essência de baunilha**

preparado de frutas vermelhas

- 300 g de **frutas vermelhas congeladas**
- 70 g de **açúcar**
- 1 **limão (suco)**

recheio e cobertura/cream cheese frosting

- 300 g de **manteiga sem sal**
- 440 g de **açúcar de confeiteiro**
- 600 g de **cream cheese**
- **Pasta ou essência de baunilha** à gosto.

clique para assistir à aula 01

Disponível até às 23h59 do dia 13/08/2025



Método F

bolo red velvet moderno

anote aqui o modo de preparo:

Método cremoso
1° misture a farinha com o amido
2°misture a baunilha com iogurte e o corante
4° no cacau vai o bicarbonato e o vinagre

Bata a manteiga ou margarina com o açúcar até ficar fofo . Coloque os ovos , um a um. Coloque os líquidos e misture . Os secos com a batedeira mínimo.
Coloque o fermento quando a forma já estiver preparada . Forno 150° 2 formas 20cm

Método

bolo red velvet *moderno*

fabivianafv