Bolo Red velvet



Bolo:

4 ovos (tam M)
480g de açúcar granulado
560g de farinha (T55 com fermento)
40g de cacau em pó
240g de manteiga sem sal
200ml de água
250g de iogurte natural
2 clh chá bicarbonato de sódio
1 clh sopa de vinagre
2 colheres sopa aroma de baunilha
Corante alimentar vermelho q.b

Preparação:

Pré aqueça o forno a 180ºC e prepare três formas de 22/24 cm.
Numa taça junte a farinha e o cacau e reserve. Misture o corante no iogurte e reserve.
Bata os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Em seguida adicione o iogurte, a água e a manteiga em ponto de pomada, batendo a velocidade baixa. Envolva os secos com uma vara de arames.
Junte o bicarbonato ao vinagre e envolva de imediato na massa.
Divida a massa do bolo pelas formas e leve ao forno por 45/50 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo. Para recheio utilize leite condensado cozido.

Cream Cheese:

500g queijo creme mascarpone
500g manteiga sem sal
300g açúcar em pó
2 clh sopa de aroma de baunilha

Preparação:

Numa taça junte o queijo com o açúcar e a baunilha e bata até obter um creme. Adicione a manteiga (em ponto de pomada) aos poucos batendo sempre.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Cupcakes Red velvet



Massa:

Ingredientes:
(12 unidades)

3 ovos
170g de farinha
170g de açúcar branco
2 clh sobremesa de cacau em pó
160g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
3 clh sopa de leite meio gordo
2 clh sopa de aroma de baunilha
corante alimentar vermelho q.b

Preparação:

Pré-aqueça o forno a 180ºC e prepare um tabuleiro dispondo 12 formas de cupcake.
Numa taça bata a manteiga com o açúcar e os ovos durante 2 minutos. Junte o leite e o aroma e bata novamente até homogeneizar. Adicione corante a gosto. Adicione aos poucos a farinha com o cacau, envolvendo delicadamente. Coloque a massa diretamente nas formas (cerca de 50g em cada forma) e leve a assar durante cerca de 20/25 minutos (ou até o palito sair seco no meio). Retire do forno e deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.

Cream Cheese:

250g de queijo creme tipo Philadélphia
400g de natas vegetais para pastelaria
200g de açúcar em pó
Aroma de baunilha (1 clh sopa)
Sumo de meio limão

Preparação:

Numa taça junte o queijo com o açúcar, o sumo de limão e a baunilha e bata até obter um creme. Adicione as natas frescas aos poucos batendo sempre.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.