

Bolo Red Velvet

20 porções



Trabalhoso

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 xícara chá de Leite
1 colher sopa de Suco de Limão
1 ½ xícaras chá de Açúcar
100 g Margarina culinária
½ xícara chá de Óleo
3 unidades Gemas de Ovo
2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
1 colher chá de Chocolate em Pó Dr. Oetker
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
5 colheres chá de Corantes alimentícios em gel, vermelho
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
3 unidades Claras de Ovo batidas em neve

Cobertura:

1 tablete de Manteiga (200g)
500 g Açúcar de confeiteiro
300 g Cream Cheese
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
Raspas de Limão

Massa:

Misture o leite com o limão e reserve. Preaqueça o forno na temperatura média (180 °C). Na batedeira, bata o açúcar com a margarina, o óleo e as gemas até obter um creme leve. Diminua a velocidade da batedeira e adicione os ingredientes restantes. Coloque em uma fôrma redonda (25 cm de diâmetro) com fundo removível, untada e enfarinhada. Asse por cerca de 50 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Desenforme o bolo morno.

Recheio e Cobertura:

Na batedeira, bata a manteiga até amolecer. Aos poucos, junte o açúcar de confeiteiro e metade do cream cheese. Bata até que fique bem liso. Adicione o restante do cream cheese, a baunilha e as raspas de limão e bata até ficar homogêneo.

Montagem:

Depois do bolo desenformado e frio, corte-o em 3 camadas iguais. Recheie e cubra todo o bolo. Mantenha em geladeira e sirva em temperatura ambiente.