

Cupcake Red Velvet

8 porções



Fácil de preparar

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

8 para cupcake
60 g Manteiga
½ xícara chá de Açúcar
1 unidade Ovo
1 xícara chá de Farinha de Trigo
1 colher sopa de Chocolate em Pó 70
Cacau Dr. Oetker
½ colher sopa de Suco de Limão
½ colher sopa de Fermento em pó
químico Dr. Oetker
100 ml Leite
1 Tampinha Aroma Baunilha Dr.
Oetker
Corantes alimentícios gotas em gel
vermelho

Cobertura:

1 Saco de confeitaria com bico tipo
concha
1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
3 colheres sopa de Cream Cheese

1 Massa:

1. Comece batendo a manteiga com o açúcar até obter um creme clarinho.
2. Depois adicione o ovo e misture bem por mais uns 2 minutinhos.
3. Com a ajuda de uma espátula incorpore os demais ingredientes a farinha, fermento, chocolate em pó, aroma de baunilha, leite e o suco do limão.
4. Por último adicione as gotinhas do corante e transfira para as forminhas.
5. Leve ao Forno pré aquecido a 180° por 20 minutos

2 Cobertura:

1. Comece batendo o Creme Tipo Chantilly UHT conforme as instruções da embalagem até obter um chantilly levemente firme.
2. Adicione o cream cheese e bata bem.
3. Coloque em um saco de confeitaria com bico tipo concha para decorar!