

# RED VELVET CUPCAKE

## Ingredientes

- 350 g de farinha de trigo
- 300 g de margarina
- 300 g de açúcar
- 25 g de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de corante em gel vermelho
- 20 ml de vinagre
- 250 ml de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico para bolos
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha

### Cobertura:

- 100 g de manteiga sem sal
- 280 g de açúcar
- 45 ml de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha



## Preparo

1. *Bater a margarina com o açúcar e ovos até formar um creme claro, reserve. Misturar à parte em uma vasilha os ingredientes secos. Adicionar o corante, a essência, o buttermilk (mistura do leite e o vinagre) e o*





*creme reservado, alternando com os ingredientes secos. Preparar a forma para cupcakes, forrando com os pelotines número 0 (forminhas para cupcake).*

- 2. *Preaquecer o forno em 180°C.***
- 3. *Coloque a massa em sacos de confeitar descartáveis e distribua nas forminhas. Asse por aproximadamente 20 minutos. Para a cobertura misture na batedeira a manteiga, a essência, metade do açúcar e o leite. Bater até ficar cremoso. Diminuir a velocidade da batedeira e juntar aos poucos o restante do açúcar, até ponto de confeitar. Se necessário, acrescentar mais açúcar até atingir o ponto desejado.***