Red velvet façon cupcake

Ingredients
Gâteau
1 oeuf battu
60g de beurre mou
110g de sucre
1cuillère à café de vinaigre blanc
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de bicarbonate
120g de lait entier
120g de farine
150g de farine
du colorant rouge
Cheese cream
170g de crème liquide entière
140g de philadelphia
30g de sucre glace

Gâteau

- Pour 9 cupcakes -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de ct.

Prchauffer le four 170C.

Dans le bol mlanger le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et le cacao 25s/vitesse 2.5

Mettre la moiti du lait 15s/vitesse 3

Puis la moiti de la farine 15s/vitesse 3

Verser le reste du lait 15s/vitesse 3

Et le reste de la farine avec le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Racler les bords, ajouter le colorant 20s/vitesse 3.5

Remplir les caissettes aux 2/3 et faire cuire 25 minutes.

Laisser refroidir

Creamcheese

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble la crme liquide et le philadelphia jusqu' obtenir une prparation ferme

Ajouter le sucre glace et mettre en poche

Garnir les cupcakes et dcorer selon vos envies

La mienne est de chez Youdoit

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Red velvet façon cupcake

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr