

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 de bicarbonate
1/2cuillère à café d'arôme vanille
150g de farine
10g de cacao non sucré
120g de lait entier
du colorant rouge
Cheese cream
140g de philadelphia
170g de crème liquide entière
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.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Battre les oeufs et les ajouter au mlange prcdent, puis l'arme vanille et le cacao.

Mlanger en ajoutant la moiti du lait, puis la moiti de la farine, puis le reste du lait et terminer avec le reste de la farine,le bicarbonate et le colorant.

Remplir les caissettes aux 2/3 etfaire 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 réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr