

RED VELVET

Ingredientes:

340 cc de leche

20 cc de jugo de limón

Colorante rojo comestible

180 g de huevos

450 g de azúcar

170 g de mantequilla sin sal

380 g de harina común

20 g de polvo leudante

15 g de cacao

1 cucharada de bicarbonato de sodio

1 cucharada de vinagre de alcohol o manzana

Preparación:

- 1- Mezclar la leche con el jugo de limón y el colorante
- 2- Batir en la batidora los huevos con el azúcar y la mantequilla
- 3- Tamizar la harina con el polvo leudante y el cacao
- 4- Disolver el bicarbonato en el vinagre
- 5- Agregar los ingredientes secos al batido (de huevos con azúcar y mantequilla) alternando con la leche cortada , integrar todo con una espátula con movimientos envolventes
- 6- Por ultimo agregar el bicarbonato con el vinagre previamente mezclado
- 7- Poner la masa en el molde previamente engrasado y con un circulo de papel de hornear en el fondo

- 8- Hornear en un horno precalentado a 180 grados centígrados por aproximadamente 45 minutos o hasta que introduzcamos un palillo y salga limpio
- 9- Retirar , enfriar y desmoldar

CREMA CHANTILLY

Ingredientes:

2 tazas de crema para batir

Media taza de azúcar glas o impalpable

Preparación:

- 1- Batir la crema con el azúcar hasta montar



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.