

CUPCAKE RED VELVET

Deliciosa y bella receta.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 12 CUPCAKES

- 300 g. harina trigo
- 200 g. de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 y 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- Colorante vegetal rojo
- Pizca de sal
- 3 cucharaditas de cocoa
- 1 taza de leche vegetal
- 120 ml. de aceite vegetal

BETUN

- 300g de mantequilla vegana
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 3 cucharaditas de cocoa
- 5 cucharadas de azúcar glas

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Cernimos en un tazón 300 g de harina de trigo, agregamos 2 cucharadas de fécula de maíz, agregamos 2 y $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvos para hornear, agregamos una pizca de sal y 3 cucharaditas de cocoa. Mezclamos bien. Apartamos.

2-En otro tazón, vaciamos 200 g de azúcar la d su preferencia. Agregamos 120 ml de aceite vegetal y mezclamos bien. Puede ser con un mezclador de globo o con una batidora eléctrica. Agregamos poco a poco los ingredientes que ya tenemos cernidos alternando poco a poco 1 taza de leche vegetal. Mezclamos hasta integrar bien los ingredientes y obtener una mezcla uniforme. Que tenga una caída continua.

3-Agregamos muy poquito de color vegetal rojo y vamos mezclando hasta obtener el color rojo intenso.

4-Precaentamos el horno a 180 ° C o 350 ° F

5-Ponemos capacillos a dos moldes de 6 cupcake cada uno. (o pueden untar aceite vegetal si gustan, en caso de no tener los capacillos). Rellenamos cada capacillo a $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Les damos unos golpecitos al molde, para que asiente la mezcla. Metemos los moldes al horno durante 20 minutos. Pasado ese tiempo los revisamos introduciendo un palillo. Éste debe de salir seco. Apagamos el horno y sacamos los moldes. Apartamos.

BETÚN

1-En un tazón ponemos 300 g de mantequilla vegana, agregamos 3 cucharadas de azúcar glas y 1 cucharada de esencia de vainilla y batimos con batidora eléctrica. Agregamos otra cucharadita de azúcar glas y seguimos batiendo. Agregamos una cucharadita más de azúcar glas y seguimos batiendo. (En total fueron 5 cucharaditas de azúcar glas). Agregamos un poquito de color vegetal rojo (muy poquito)

2-Cuando ya hayan enfriado los cupcakes, agregamos la mezcla a una manga de plástico y ponemos la boquilla de su preferencia. Apretamos de arriba hacia abajo y adornamos de la manera que ustedes gustes la superficie de los cupcakes,

3-Presentamos.

VER VIDEO

@magdabecerril3434

Ah y muy amena e interesante el relato del Padre Valentín.

@mafercomoloscacahuates

¡Que cupcake tan bonito! Y que historia tan padre, no me había preguntado la razón de ser del San Valentín. Pobre Valentín, valió cup – icake!. Muy interesante, ¡me encanta que cuenten la historia! ¡Los quiero mucho!

@bettyromo5294

Los hice y quedaron Muy Ricos! Gracias, a mis hijos les gustaron mucho! Feliz día de San Valentín!

@guadalupeescutia7481

Que hermosas palabras no es muy usual preocuparme por mi persona sólo pensando por los demás pero ese día me los preparó para mi solita feliz día de San Valentín