

Red Velvet cupcakes



Autor: **cocoblame**
Przepisów: 28 Ocena: 577



> 6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 1,5 szklanki
- kakao, 1 łyżka
- szczypta soli
- proszek do pieczenia, 1/4 łyżeczki
- masło, 50g
- cukier, 3/4 szklanki
- jajko, 1
- śmietanka, 200 ml
- barwnik spożywczy w proszku, 1 łyżeczka
- czerwony barwnik spożywczy w proszku, 1 łyżeczka
- soda, 1/4 łyżeczki
- ocet, 1/4 łyżeczki
- Mascarpone, 250g
- cukier puder, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, kakao, sól i proszek do pieczenia połączyć razem.
- 2 Masło utrzeć z cukrem i jajkiem.
- 3 100 ml śmietanki połączyć(chwilkę ubijać) z barwnikiem
- 4 Połączyć wszystkie składniki: do masy maślanej dodawać na przemian mieszankę z mąką i śmietankę, ubijać do całkowitego połączenia składników.
- 5 Rozpuścić sodę w occie i dodać do masy.
- 6 Ciastka piec przez 20-25 min w temp 180°C.
- 7 Mascarpone ubić z cukrem pudrem i 100ml śmietanki na sztywną masę.
- 8 Wystudzone babeczki dekorować masą z mascarpone. 9 .Przepis ze strony:<http://babeczka.zuzka.pl>

Twoje notatki do przepisu: