

Red Velvet Cupcakes



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8022**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Na ciasto:
 - 1,5 szklanki mąki
 - pół szklanki maślanki
 - niepełna szklanka cukru
 - płaska łyżka kakao
 - pół łyżeczki soli
 - 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 115g masła
 - 2 jajka
 - 2 łyżki czerwonego barwnika spożywczego w płynie
- NA MASE:
 - 300g kremowego serka (u mnie Philadelphia)
 - łyżeczka ekstraktu z wanilii
 - niepełna szklanka cukru pudru
 - 100g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: przygotowujemy papierowe papilotki i formę do muffinek. Papilotkami wykładamy formę. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Mąkę mieszamy z proszkiem, solą i kakao. Maślankę mieszamy z barwnikiem. Masło ucieramy, aż będzie jasne i puszyste. Stopniowo dodajemy cukier i miksujemy na gładką masę. Wbijamy po 1 jajku (jajka najlepiej roztrzepać wcześniej lekko widelcem) i miksujemy. Następnie dodajemy na przemian suche składniki i maślankę z barwnikiem (kończąc suchymi składnikami). Miksujemy do połączenia składników. Masą napełniamy foremki do 3/4 wysokości. Pieczemy około 25 minut. Przed wyjęciem sprawdzamy patyczkiem czy ciasto jest upieczone.
- 2 Masa: masło miksujemy na jasną, puszystą masę. Dodajemy serek, cukier, ekstrakt i miksujemy, aż masa będzie gładka.
- 3 Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i dekorujemy ciasteczka. Można posypać okruszkami ciasta lub kolorową posypką.

Twoje notatki do przepisu: