

# Red Velvet Cupcakes

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8025**

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: