



Paso a Paso

Cupcakes Red Velvet

Descripción: Cupcakes Red Velvet para 10 cápsulas.

- Ingredientes:**
- 150 gr Harina de trigo
 - 100 gr de Azúcar
 - 1 cucharada de Cacao en polvo
 - ½ cucharadita de Bicarbonato de sodio
 - ½ cucharadita de Sal
 - ¾ de taza de Aceite vegetal
 - 1 Huevo
 - ½ cucharadita de Vainilla
 - 1 cucharada de Colorante alimentario rojo (en gel)
 - ½ taza de Leche



Preparación: Lo primero que debemos hacer es precalentar el horno a 180° C y colocar las cápsulas de los cupcakes en los moldes. Debemos recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

1



Mezclamos la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal en un recipiente aparte para incorporarlos a la mezcla en el paso 4.



2



Luego, procedemos a batir a velocidad media el azúcar con el aceite hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

3



Agregamos a la mezcla el huevo, dejamos que se incorpore bien, y añadimos la vainilla y el colorante sin dejar de batir.

4



Poco a poco agregamos a la mezcla los ingredientes previamente combinados (la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal), alternándolo con la leche hasta conseguir una mezcla homogénea.

5



Luego, colocamos la mezcla en el molde hasta cubrir $\frac{3}{4}$ partes de las cápsulas de los cupcakes.

6



Los llevamos al horno por unos 25 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo salga limpio.

7



Finalmente, cuando los saquemos del horno debemos colocarlos en una rejilla para que se enfríen por unos 10 minutos, una vez fríos procedemos a la decoración.