



Paso a Paso

Bizcocho Red Velvet

Descripción: Bizcocho Red Velvet.

- Ingredientes:**
- 275 gr. de Harina de Trigo
 - 337 gr. de Azúcar
 - 360 ml. de Aceite de Girasol
 - 240 ml. de Suero de Leche
 - 30 gr. de Cacao en polvo (sin azúcar)
 - 2 Huevos grandes
 - 1 cucharadita de Sal
 - 1 cucharadita de extracto de Vainilla
 - 1 ½ cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 2 cucharadas de Vinagre blanco
 - 1 cucharadita de colorante alimentario rojo



Nota: Si no encontramos suero de leche, colocar 240 ml. de leche entera y una cucharada de vinagre blanco en un bol, mezclar y dejar reposar por 15 minutos antes de usar.

Preparación: Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho red velvet en sólo 10 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero que debemos hacer es colocar el aceite en la batidora.

2



Luego, incorporamos el azúcar y batimos a velocidad media hasta que se integre completamente con el aceite.

3



Añadimos los huevo, uno a uno, a velocidad media – baja.

4



Agregamos la vainilla a la mezcla.

5



A continuación, agregamos el colorante. Si queremos que el bizcocho tenga un color rojo más intenso, debemos añadirle un poco más de colorante alimentario.

6



Agregamos la harina de trigo, previamente tamizada con la sal y el cacao en polvo.

7



Añadimos a la mezcla el suero de leche.

8



En un bol aparte mezclamos el bicarbonato con el vinagre y removemos hasta que se mezclen y añadimos a la mezcla.

9



Mezclamos hasta que tengamos una mezcla totalmente homogénea.

10



Llevamos al horno a 170° C por unos 85 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.