Cupcakes red velvet

Recepty

Dezerty

Oslava

40 min

4



3.1

1053

Budete potřebovat

Kakao hořké	7 g
Mouka hladká	120 g
Máslo	60 g
Cukr krupice	60 g
Vanilkový cukr Vitana	10 g
Vejce	2 ks
Sůl	špetka

Podmáslí	120 g
Červená gelová barva	1 lžička
Ocet	½ lžičky
Jedlá soda	½ lžičky
Smetana 40%	200 ml

Příprava receptu

Vyšlehejte máslo, vejce, cukr a vanilkový cukr. Do vajec zašlehejte podmáslí, červenou gelovou barvu a sůl. Jedlou sodu zalijte octem a nechte vypěnit. Vypěněnou sodu pak přimíchejte do hmoty. Nakonec přimíchejte mouku s kakaem. Rozdělte do 10 papírových košíčků a pečte na 170 °C 15 minut. Nechte vychladnout a mezitím vyšlehejte smetanu, kterou pak muffin ozdobíte. Podávejte s jahodou nebo jiným oblíbeným ovocem.