Cupcakes Red Velvet

Ingredientes para 24 unidades

Ingredientes secos

- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 40 g de cacao valor
- 350 g de harina de repostería o trigo normal
- 250 g de azúcar

Ingredientes húmedos

- 240 g de aceite de oliva
- 240 g de butter milk *****
- 2 huevos grandes
- 2 cucharadas de colorante rojo en gel wilton red velvet
- 1 cucharadita de vinagre blanco o vinagre de manzana.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación

1. Precalienta el horno a 190º y prepara los moldes poniendo aceite o desmoldante.
2. Pon los ingredientes secos en el vaso y programa 1 min al 6 y reserva.
3. Vierte los húmedos en el vaso y mezcla 30 seg vel 3.
4. Con la máquina en vel 3 y sin programar tiempo ve echando los ingredientes secos por el bocal. En 1 min y medio ya lo tendrás listo. Para la máquina y pasa a los moldes. Si tienes, pon los moldes de papel dentro de una flanera para que suban mejor.Hornea de 35 a 40 min a 175º. A los 10 min desmolda sobre una rejilla y deja enfriar.
5. Decorar con el frosting que más nos apetezca.

***** El butter milk lo podemos hacer en casa. O comprarlo ya hecho en el LIDL o MERCADONA.

Con 250 g de leche semidesnatada templada (yo lo hice con la normal) y 15 g de zumo de limón. Lo mezclamos y esperamos unos 15 min, mezclado dos veces más, hasta que se nos quede con una consistencia de yogur líquido.

** El frosting de queso está hecho con 50 g de mantequilla a temp ambiente sin sal+300 de azúcar glas mezclar al 3 durante 3 min. Añadir de golpe los 125g de philadelphia y mezclar hasta que quede integrado. Puedes añadir también cualquier colorante o esencia con el philadelphia. Esta mezcla dá para cubrir 12 cupcakes.... a mi me ha llegado para rellenarlos todos. Yo los he vaciado con el aparato de vaciar los corazones de las manzanas y lo que he quitado lo he desmigado y aprovechado para decorar encima del frosting. Se pueden congelar la mitad, en tupper.

Tiempo: 50min + tiempo espera para enfriar y rellenar **Raciones:** 24