



## CUP CAKES RED VELVET

### Ingredientes:

- 1/4 taza de cocoa
- 1/2 taza de agua tibia
- 3 huevos
- 1/2 taza de azu?car
- 1 barra (90 gr) de mantequilla fundida
- 1 cucharadita de colorante rojo li?quido
- 1/3 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear

### Para el betu?n:

- 1 barra (90 gr) de mantequilla
- 1 paquete (190 gr) de queso crema
- 1/2 taza (75 gr) de azu?car glass
- Chispas rojas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 180°C

### Procedimiento:

1. Mezcla la cocoa con el agua tibia hasta que se disuelvan los grumos. Reserva.
2. Coloca los huevos en la batidora con el globo y ba?telos hasta punto listo?n. Sin dejar de batir, agrega el azu?car, la mantequilla fundida y la leche con la vainilla y el colorante rojo li?quido.
3. Agrega la mezcla de cocoa. Despue?s an?ade la mitad de la mezcla de huevo a la harina

---

con el polvo para hornear e integra de forma envolvente. Agrega el resto de la mezcla e integra de la misma manera.

4. Vierte en moldes para mantecadas con capacillos y hornea por 30 minutos.
5. Para el betu?n, a crema la mantequilla. An?ade el queso y el azu?car. Bate hasta que el betu?n sea terso y sin grumos. Colo?calo en una manga pastelera con una duya risada y cubre los cup cakes.
6. Decora con chispas rojas. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparaci3n:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	F3cil
<b>Porciones:</b>	12