

BOLO RED VELVET

Ingredientes (massa): 120g de manteiga sem sal (temperatura ambiente), 300g de açúcar refinado (1 ½ xícaras), 2 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente, 3 colheres (sopa) de cacau em pó (18g), 2 colheres (chá) de corante (12g), 240g de leite integral, 3 colheres (sopa) de vinagre branco ou 45g (2 colheres de sopa 30g) para o preparo do leite e 1 colher de sopa (15g) para usar no momento de adicionar o bicarbonato, 300g de farinha de trigo (2 ½ xícaras), ½ colher (chá) de sal (0.5g).

Modo de preparo: Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar os ovos, bater por mais uns minutos. Adicionar o corante gel (2 colheres de chá), colocar o cacau, a metade do leite com as 2 colheres de sopa de vinagre, bater. Misturar a farinha, 1 pitada de sal, o bicarbonato com 1 colher de sopa de vinagre e restante do leite.

Ingredientes (Recheio): 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 150g de cream cheese.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até obter uma consistência cremosa.

