




Red velvet cupcakes

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 250 gramów
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona - 0.5 opakowań
- cukier - 200 gramów
- czerwony barwnik spożywczy - 1 łyżeczka
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- mleko - 175 mililitrów
- ocet - 1 łyżeczka
- krem maślany - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ustaw piekarnik na temperaturę 180 stopni C.
2. W misce wymieszaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia oraz proszek do pieczenia.
3. W kolejnej misce wymieszaj cukier, margarynę Kasię, ekstrakt waniliowy oraz barwnik.
4. Do miseczki z barwnikiem dodaj wcześniej roztrzepane jajka.
5. Następnie wymieszaj wszystkie składniki razem.
6. Wylej do papilotek i piecz przez 20-25 minut. Po ostygnięciu udekorować kremem maślanym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl