Red Velvet

Ingredientes:

- 130g de açúcar refinado
- 60g de manteiga sem sal
- 1 ovo
- 160g de farinha de trigo
- 3g de cacau
- 3g de bicarbonato de sódio
- 3g de fermento em pó
- 3 ml de extrato de baunilha
- 5g de corante vermelho em gel
- 125 ml de leite integral morno
- 5 ml de vinagre branco

Modo de preparo:

- Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar até virar um creme homogêneo.
- Adicione o ovo e bata até que fique bem fofo.
- Em um bowl, peneire a farinha, o fermento, bicarbonato e o cacau. Reserve.
- Em outro recipiente, misture o leite, o vinagre, o corante e a baunilha (chamamos essa mistura de ButterMilk e é normal que talhe).
- Alternadamente, ainda com a batedeira ligada, coloque os ingredientes secos e líquidos até que fiquem completamente homogêneos.
- Colocar em um assadeira e levar ao forno 180° por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja completamente assado.

Recheio de Cream Cheese:

- 120g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 250g de cream cheese em temperatura ambiente
- 160g de açúcar confeiteiro

-10 ml de baunilha

Modo de preparo:

-Junte a manteiga com a baunilha até obter uma massa branca e fofa

-Adicione o açúcar e bata até ficar homogêneo

-Adicione o cream cheese e misture bem

DICA:

- **Corte uma fatia do bolo e peneire para fazer uma farofinha vermelha e decorar seu lindo Red Velvet.**