



## Red velvet façon cupcake

### Ingredients

#### Gâteau

1 oeuf battu  
60g de beurre mou  
110g de sucre  
1 cuillère à café de vinaigre blanc  
1/2 cuillère à café d'arôme vanille  
1/2 cuillère à café de bicarbonate  
120g de lait entier  
120g de farine  
150g de farine  
du colorant rouge

#### Cheese cream

170g de crème liquide entière  
140g de philadelphia  
30g de sucre glace

### Gâteau

- Pour 9 cupcakes -

Mettre dans 1 saladier le lait et le vinaigre blanc et laisser de côté.

Préchauffer le four à 170°C.

Dans le bol mélanger le beurre et le sucre 40s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs, l'extrait de vanille et le cacao 25s/vitesse 2.5

Mettre la moitié du lait 15s/vitesse 3

Puis la moitié de la farine 15s/vitesse 3

Verser le reste du lait 15s/vitesse 3

Et le reste de la farine avec le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Racler les bords, ajouter le colorant 20s/vitesse 3.5

Remplir les caissettes aux 2/3 et faire cuire 25 minutes.

Laisser refroidir

### Creamcheese

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble la crème liquide et le philadelphia jusqu'à obtenir une préparation ferme

Ajouter le sucre glace et mettre en poche

Garnir les cupcakes et décorer selon vos envies

La mienne est de chez Youdoit



---

## Red velvet façon cupcake

---

