

# Redvelvet cupcake

I **redvelvet cupcake** sono la testimonianza della bontà suprema! Se siete stati almeno una volta nei paesi anglosassoni non potete non aver assaggiato questi buonissimi dolcetti composti da soffici basi al cacao (di colore rosso) con frosting alla vaniglia! Oggi impariamo dunque a fare i veri, unici e fantastici redvelvet cupcake.

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

Dosi per: 12 redvelvet cupcake

## Ingredienti per la base

120gr di farina

$\frac{1}{2}$  bustina di lievito per dolci

8gr di cacao in polvere

125gr di zucchero

1 pizzico di sale

135gr di burro

2 uova

2 cucchiaini di latte

colorante alimentare rosso

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 cucchiaino di aceto +  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di bicarbonato di sodio

## Ingredienti per il frosting

70gr burro

150gr di formaggio (tipo philadelphia in panetti)

250gr di zucchero a velo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

## Preparazione dei redvelvet cupcake

1. Per preparare i **redvelvet cupcake**, setacciamo in una ciotola tutti gli ingredienti secchi.
2. Aggiungiamo il burro a temperatura ambiente e le uova. Lavoriamo l'impasto per un minuto circa fino ad ottenere una pastella densa.
3. In una tazza mescoliamo il colorante alimentare rosso con 3 cucchiaini di latte e l'estratto di vaniglia. Aggiungiamo quindi al composto.
4. Amalgamiamo velocemente.
5. In un'altra ciotolina versiamo l'aceto e il bicarbonato, vedremo delle bollicine affiorare per cui versiamo nella ciotola e amalgamiamo.
6. Dividiamo l'impasto nei pirottini per la cottura (riempirli per  $\frac{3}{4}$ ).
7. Cuociamo in forno statico preriscaldato a 170°C per 20 minuti.

## Preparazione del frosting e decorazione

1. I segreti per ottenere un frosting al formaggio liscio e senza granuli sono due: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e devono essere lavorati a lungo e lentamente.
2. In una ciotola lavoriamo il burro morbido a t.a. con una frusta piatta. Aggiungiamo poi il formaggio in panetti (anch'esso a temperatura ambiente) fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.
3. A questo punto aggiungiamo metà dello zucchero a velo setacciato, mescoliamo sempre a bassa velocità fino a completo assorbimento.
4. Versiamo l'estratto di vaniglia e il restante zucchero sempre lavorando lentamente il frosting.
5. A questo punto lasciamo lavorare la macchina a velocità 1 per circa 15-20 minuti o finchè lo zucchero non si sarà completamente sciolto.

6. Versiamo il frosting all'interno di una saccapoche e lasciamo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
7. Decoriamo infine i nostri redvelvet cupcake aggiungendo qualche briciola sulla sommità.

---

**Conservazione:** I **redvelvet cupcake** possono essere conservati a temperatura ambiente per 5-6 giorni in un contenitore a chiusura ermetica se non ancora farciti con il frosting. Potremo invece conservarli in frigo, in un contenitore a chiusura ermetica per 2-3 giorni se già farciti con il frosting.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)





