1 Οκτωβρίου 2013

Η εύκολη συνταγή της Αργυρώς για πεντανόστιμα Red Velvet cupcakes!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά συνταγής:
3 και 1/2 φλ.(450 γρ.) αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3/4 φλ. βούτυρο

2 και 1/4 φλ.(500 γρ.) ζάχαρη

3 μεγάλα αυγά

6 κ.σ. χρώμα ζαχ/κης κόκκινο
3 κ.σ. κακάο

1και 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

1και 1/2 κ.γ. αλάτι

1και 1/2 φλ. ξινόγαλα

1και1/2 κ.γ. ξύδι

1και1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική

12 σοκολατένια μπισκότα

Επικάλυψη:

450 γρ. Philadelphia μαλακό κομμένο σε καρέ

6 κ.σ. βούτυρο μαλακό κομμένο σε καρέ

1και 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας υγρή
5 φλ. άχνη ζάχαρη

12 σοκολατένια μπισκότα

Εκτέλεση:

Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερ/σια δωματίου.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στον αέρα στους 160-170ο C.

Βάζουμε θήκες cup cakes μέσα σε ταψάκι μάφιν.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι. Στο μίξερ χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα το βούτυρο με την ζάχαρη να αφρατέψουν για 5΄. Προσθέτουμε ένα ένα τ’ αυγά και χτυπάμε καλά.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το κόκκινο χρώμα το κακάο και την υγρή βανίλια, τα

ρίχνουμε στο μείγμα και συνεχίζουμε το χτύπημα. Διαλύουμε το αλάτι στο ξινόγαλα και ανακατεύουμε καλά να λιώσει το αλάτι. Εναλλάξ το ρίχνουμε στο μίγμα με το αλεύρι. Αναμείξτε καλά αλλά μην παραχτυπάτε το μείγμα.

Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε το ξύδι και τη σόδα. Προσθέτουμε και αυτά στο μείγμα και αναμιγνύουμε καλά. Με σπάτουλα καθαρίζουμε το μπολ μέχρι κάτω να σιγουρευτούμε ότι αναμείχτηκαν καλά τα υλικά.

Βάζουμε 1/2 μπισκοτάκι στη βάση της φόρμας. Ισομοιράζουμε στις θήκες, γεμίζοντας κατά τα 3/4. Ψήνουμε για 20΄-25΄.

Για να φτιάξουμε την κρέμα επικάλυψης χτυπάμε το τυρί, την βανίλια και το βούτυρο και αφού χτυπηθούν λίγο ρίχνουμε και την ζάχαρη άχνη. Το μείγμα πρέπει να μπει στο ψυγείο.

Βγάζουμε το ταψάκι με τα cup cakes και τ’ αφήνουμε να κρυώσουν τελείως. Στολίζουμε από πάνω με την κρέμα επιλάλυψης και τριμμένα μπισκότα.

Πηγές:argiro.gr – faysbook.gr