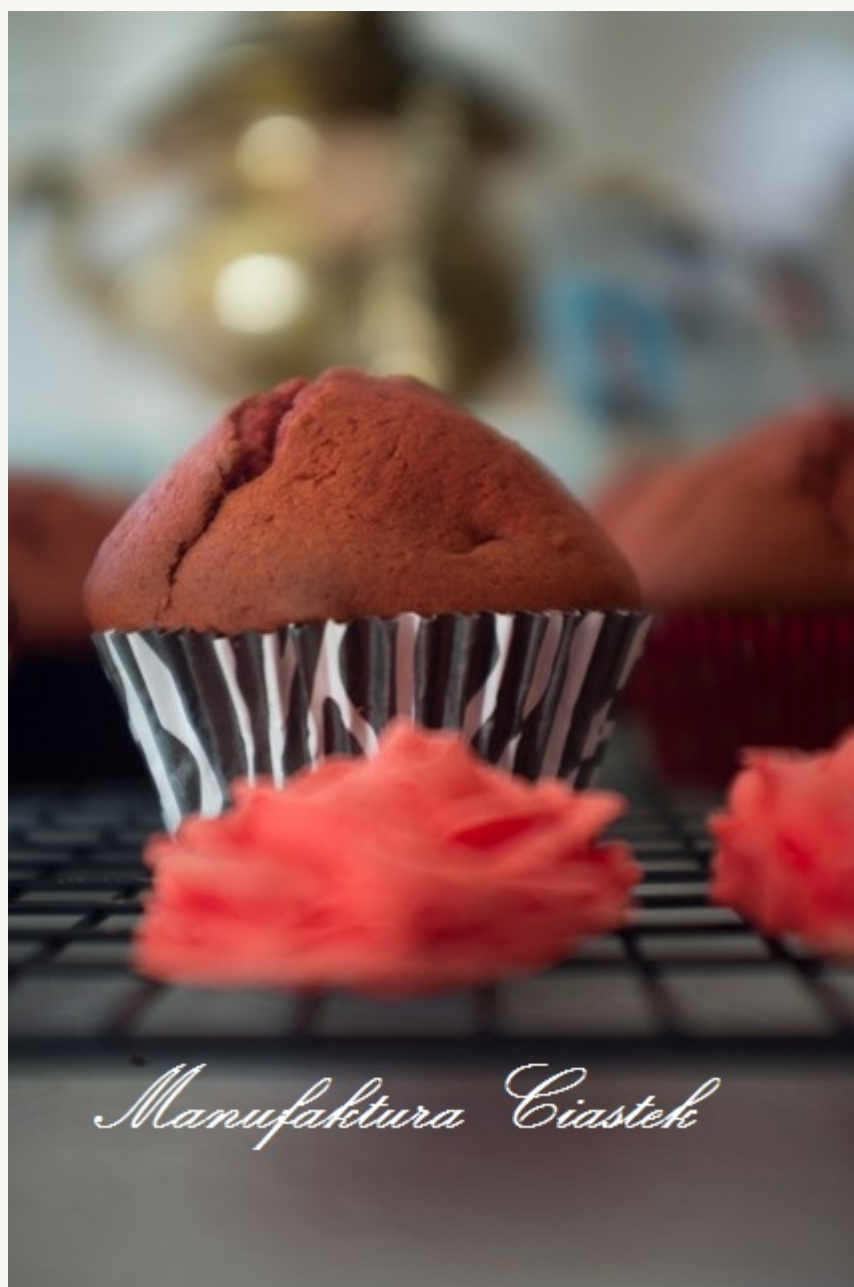


Red Velvet Cupcakes

Zawsze chciałam spróbować smaku tego ciasta. Red Velvet Cake. Mąż wracał z pracy po trzech tygodniach nieobecności. Czekaliśmy na niego z synem z utęsknieniem. Więc wpadliśmy na pomysł, że coś dla Taty upieczemy.

Jakie było moje zdziwienie, że to wyszło takie... niedobre! Smak red velvet mnie rozczarował... Ale wiecie co. Zdziwiłam się jeszcze bardziej kiedy okazało się, że smakują wyśmienicie dopiero po kilku godzinach po ich całkowitym wystygnięciu. Ciasto jest bardzo puszyste, mięciutkie, a babeczki pozostają bardzo długo świeże. To jedno z moich ulubionych cupcakes.

Przepis pochodzi z książki *Cupcake Fun*.



Składniki na około 20 cupcakes:

- 2 1/2 szklanki mąki

- 2 łyżki kakao
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- 55 g miękkiego masła
- 1 1/2 szklanki drobnego cukru (u mnie fruktoza)
- 2 jajka
- 2 łyżeczki czerwonego barwnika w żelu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (u mnie pasta waniliowa)
- 1 szklanka zsiadłego mleka*
- 2 łyżeczki wody
- 1 1/2 łyżki octu

Przygotowanie babeczek

1. Składniki suche i mokre połączyć osobno.
2. Połączyć wszystkie składniki: raz wlać odrobinę składników mokrych, raz suchych, wymieszać mikserem i tak do wyczerpania składników.
3. Wyłożyć blachę do muffinek papilotkami.
4. łyżką do lodów ponapełniać papilotki do 3/4 ich wysokości.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez 20-25 minut do suchego patyczka.
6. Upieczone wyjąć z piekarnika i po 5 minutach przełożyć na kratkę do dalszego studzenia.
7. Najlepsze na drugi dzień. Smacznego!

* Jeśli nie ma w domu zsiadłego mleka, to do szklanki mleka wlać łyżkę białego octu lub soku z cytryny. Odczekać 15minut i gotowe.