Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta red velvet

45min · 10 raciones · 674 kcal

Ingredientes

- **250 gr.** harina repostería
- **250 gr.** azúcar
- **120 gr.** mantequilla
- **40 ml.** de aceite de oliva
- **230 ml.** de leche
- **2** huevos
- **2 cucharadas** de cacao puro en polvo
- **1 cucharadita** de bicarbonato de sodio
- **1 cucharadita** de esencia de vainilla
- **1** botecito entero de colorante rojo

COBERTURA (FROSTING)

- **250 gramos** de queso crema tipo philadelphia
- **180 gramos** de mantequilla
- **300 gramos** de azúcar glass

Elaboración

1. Hornear 50 min a 180 grados
2. Dejar que se enfríe un par de horas
3. Preparar el frosting

RECOMENDACIONES

La cantidad de colorante rojo depende de la marca; la autora usó el colorante de Dr Oetker.

POR RACIÓN · **6,6 g** Proteínas · **39 g** Grasas · **77 g** Hidratos · **1,1 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta