



# Mini Red Velvet

4 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
varillas eléctricas  
Espátula  
Bandeja para horno 20x30 cm  
Papel Vegetal  
Manga pastelera  
Cortador circular de 8 cm de diámetro

### Para el bizcocho:

110 g harina  
2 g Levadura Dr. Oetker  
6 g Cacao en polvo Dr. Oetker  
1 huevo  
110 g azúcar  
113 g aceite de girasol  
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker  
40 g yogur griego  
40 ml leche  
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker  
2 g bicarbonato de sodio  
3 ml Vinagre

### Para la crema de queso:

350 g Queso crema  
50 g azúcar glas  
1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar la bandeja para horno con papel vegetal para que cubra toda la base y engrasar con un poquito de aceite toda la superficie y los bordes.

## Para el bizcocho:

- 3 Colocar en un cuenco la harina, la levadura, el cacao y mezclar todo con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 4 En otro cuenco combinar la leche y el yogur y reservar.
- 5 En un cuenco grande colocar el huevo, el azúcar, el aceite, 10 g de Colorante Alimentario Rojo Dr. Oetker y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar Dr. Oetker.
- 6 Mezclar con varillas eléctricas a velocidad máxima durante 2', hasta que la mezcla esté espumosa.





- 7 Pasar a una espátula y añadir en dos veces los ingredientes secos, alternando con el yogur y la leche, mezclando bien con espátula luego de cada adición.
- 8 Por último combinar el vinagre y el bicarbonato, que al mezclarlos harán efervescencia.
- 9 Añadir esta mezcla al bizcocho y mezclar enérgicamente hasta combinar.
- 10 Verter la mezcla en la bandeja de horno preparada y hornear durante 15'.
- 11 Retirar y dejar enfriar.

### Para la crema de queso:

- 12 En un cuenco combinar el queso crema y el azúcar glas hasta obtener una mezcla homogénea.
- 13 Pasar esta crema a una manga con boquilla y reservar.

### Para montar las mini red velvet:

- 14 Con el cortador circular, cortar formas sobre el bizcocho para tener 8 círculos de bizcocho.
- 15 Colocar una primera capa de bizcocho en un platito y hacer una capa de crema con la manga pastelera. Tapamos con otra capa de bizcocho y repetimos el proceso.
- 16 Terminar la decoración con corazones de Decomagia Rosa Dr. Oetker.

