


# Red Velvet Cupcakes

12 cupcakes



un peu d'expérience souhaitée

 jusqu'à 40 Min.**Ingrédients:****Pour les cupcakes:**

12 Moules à CupCakes de Dr. Oetker  
90 g de beurre (non salé)  
90 ml huile de tournesol  
165 g de sucre en poudre  
1 œuf  
5 g de Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker  
2 emb. de Colorants de Dr. Oetker (2 tubes rouges)  
15 g de cacao en poudre noir (1 c. à s.)  
200 g de farine  
125 ml de babeurre  
½ c. à c. vinaigre de vin  
1 sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker

**Pour le glaçage:**

Topping Vanille de Dr. Oetker

- ① Une fois refroidis, décorez les cupcakes avec le topping vanille. Vos cupcakes sont maintenant prêts à être dégustés !

## Préparation:

- ② Préchauffez le four à 160°C.  
Remplissez un plateau de 12 trous avec les moules à cupcakes.
- ③ Mettez le beurre, l'huile et le sucre dans un bol et battez au batteur électrique ou au fouet jusqu'à ce que la couleur soit pâle et la texture moelleuse. Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et la poudre de cacao et mélangez. Ajoutez le colorant alimentaire rouge et mélangez jusqu'à ce que la couleur soit uniforme.
- ④ Tamisez la farine dans un bol, puis ajoutez la moitié de la farine à la pâte ainsi que la moitié du babeurre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis ajoutez le reste de la farine et du babeurre.
- ⑤ Dans un bol, mélangez le bicarbonate de soude et le vinaigre, puis ajoutez à la pâte. Mélangez à la main jusqu'à ce que le tout soit incorporé.



**Dr. Oetker n.v**

- ⑥ Versez le mélange dans les moules à cupcakes et faire cuire au four pendant 30 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Celle-ci doit en ressortir propre.
  
- ⑦ Sortez les cupcakes et laissez-les refroidir pendant 15 minutes. Retirez-les du plateau et placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

