

# KUCHENGLÜCK

## Red Velvet Cupcakes



### INGRÉDIENTS (10 pièces)

#### Pour la pâte :

- 2 Œuf
- 200 g Sucre
- 200 ml Huile végétale
- 10 g Colorant alimentaire rouge
- 200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 cs. Cacao en poudre
- 3 cc. Levure chimique
- 1 Gousse de vanille
- 1 Prise Sel
- 120 ml Babeurre

#### Pour le glaçage :

- 225 g Fromage frais
- 115 g Beurre (doux)
- 360 g Sucre glace
- Sel
- Coulis fraise ou framboise



### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 ° C. Battez les œufs en neige et ajoutez lentement le sucre. Ajoutez l'huile végétale et mélangez bien.
2. Ajoutez ensuite le colorant alimentaire, selon la couleur souhaitée et en suivant les recommandations de dosage du fabricant.
3. Dans un bol, mélangez la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK, le cacao en poudre, la levure chimique, les grains de la gousse de vanille et une pincée de sel.
4. Incorporez ces ingrédients secs progressivement avec le babeurre puis au mélange sucre-œuf et mélangez bien le tout.
5. Garnissez les moules à muffins avec la pâte. Enfourez dans un four préchauffé à 180 ° C pendant environ 10 à 15 minutes. Laissez refroidir avant d'entamer la décoration.
6. Pour le glaçage, battre le fromage frais et le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
7. Remplissez le glaçage dans une poche à douille et décorez les muffins.  
(Assurez-vous que les muffins sont complètement refroidis, sinon la crème fond)
8. Répartissez un peu de coulis à la framboise ou à la fraise sur le glaçage pour obtenir un effet "sanglant".

**Notre conseil :** Décorez vos Red Velvet Cupcakes avec quelques éléments supplémentaires (décors en sucre ressemblant à un éclat de verre, petit couteau en pâte d'amande...pour un effet plus effrayant ! 😊)



Sans Gluten

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

