

MASSA INCRIVEL DE RED VEVELT

INGREDIENTES

480 g de açúcar cristal
560 g de farinha de trigo
40 g de cacau em pó
1 pitada Sal
1 colher (cha) fermento
4 Um ovos
240 g de manteiga sem sal
300 g de iogurte
1 colher (sopa) corante vermelho
12 g de bicarbonato
4 colheres vinagre
Qb essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Forre com papel manteiga 2 formas
Peneire a farinha de trigo, o açúcar, o cacau, o sal e o fermento em pó
Misture o corante no iogurte
Derreta a manteiga com a água
Misture o iogurte, os ovos, a manteiga com a água e a baunilha na mistura dos secos e bata até ficar homogêneo
Misture o vinagre com o bicarbonato e junte à mistura anterior
Preencha as 3 formas de até a metade e leve para assar a 200°C, por aproximadamente 60 minutos ou até que você enfie o palito na massa e ele saia limpo
Retire do forno e deixe esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4964-massa-incrivel-de-red-vevelt.html>