BIZCOCHO RED VELVET

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Viky Suquilanda



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 GRS. de HARINA DE REPOSTERÍA
- 1 CUCHARADITA PEQUEÑA de LEVADURA QUÍMICA
- 1 CUCHARADITA PEQUEÑA de BICARBONATO SÓDICO
- 1 CUCHARADITA PEQUEÑA de SAL
- 400 GR. de AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 250 GRS. de SUERO DE LECHE
- 1 CUCHARADITA PEQUEÑA de VINAGRE BLANCO
- MEDIA TAZA de CAFE SOLO
- 1 CUCHARADITA de AZUCAR VAINILLADA
- 250 GRS. de ACEITE
- PARA LA CREMA
- 500 ML. de NATA PARA MONTAR
- 300 GR. de QUESO DE HUNTAR
- AZÚCAR AL GUSTO

Preparación:

Paso 1

En un bol ponemos los ingredientes secos y los mezclamos. En otro bol montamos los huevo con la batidora de varillas agregamos los líquidos y mezclamos con suavidad, poco a poco vamos echando la mezcla de la harina u mezclamos, vertemos en un molde enmantecado y lo metemos en el horno caliente a 180º hasta que este hecho. Hacemos la crema poniendo todos los ingredientes en un bol y la montamos con la batidora de varillas. Una vez el bizcocho este bien frío hacemos dos cortes los rellenamos y cubrimos con la crema preparada.