

CUPCAKES RED VELVET

Ingrédients

- BEURE 60 G (À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
- SUCRE 150 G
- ŒUF 1 (À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
- POUDRE DE CACAO 25 G
- EXTRAIT DE VANILLE 3 CÀC
- LIEFMANS ON THE ROCKS 130 ML (À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
- FARINE 150 G
- BICARBONATE 1 CÀC
- VINAIGRE 1,5 CÀC
- COLORANT ROUGE 3 CÀC
- SUCRE EN POUDRE 300 G
- BEURRE (NON SALÉ) 50 G
- FROMAGE FRAIS 125 G

RECETTE

1. Préchauffez le four à 170 degrés.
2. Battez le beurre et le sucre et ajoutez-y l'œuf.
3. Mélangez la vanille, le cacao et le colorant jusqu'à obtenir une pâte et ajoutez-la au mélange de beurre. Si vous utilisez moins de colorant, il peut être difficile d'obtenir une pâte. Ajoutez alors une petite quantité de Liefmans On The Rocks. Incorporez la pâte au mélange de beurre et mélangez.
4. Incorporez la farine et la Liefmans On The Rocks en alternance et petit à petit. Enfin, versez le vinaigre et le bicarbonate et mélangez le tout. Préparez un moule à cupcake en y plaçant des moules de cuisson en papier. Si vous utilisez un moule à cupcake, les cupcakes conservent leur forme durant la cuisson et il est alors plus facile de les remplir avec la garniture.
5. Cuisez les cupcakes durant 20 minutes et laissez refroidir sur une grille.
6. Préparation de la crème: mélangez tous les ingrédients dans un bol et battez-les jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Versez la crème dans une poche et déposez de belles garnitures sur les cupcakes refroidis.
7. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS