



Red Velvet *Nonna Anita*



Cosa Occorre



- Preparato in polvere per Red Velvet 400 g
- 165 ml di acqua
- 120 g di olio di semi vari
- un mixer con fruste
- un recipiente
- una teglia da 20 cm di diametro





Modalità d'uso



- Versare il preparato nel recipiente ed aggiungere 120 g di olio di semi vari oppure 120 g di burro senza lattosio sciolto e 165 ml di acqua.
- Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti, a media velocità, fino a che il composto non risulta omogeneo e più chiaro.
- Versare il composto in uno stampo precedentemente oliato o trattato con lo Staccante Spray Nonna Anita.
- Cuocere in forno preriscaldato a 160°C (se ventilato) o a 170°C (se statico) per 40-50 minuti.
- Lascia raffreddare. Farcisci la torta con crema e decora la superficie con un po' di briciole della torta.





Farcitura - Crema al burro



- 400 gr di zucchero
 - 400 gr di burro senza lattosio
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale
-
- Tagliare a pezzi il burro senza lattosio e montarlo con delle fruste fino a renderlo spumoso.
 - Aggiungere zucchero ed estratto di vaniglia.
 - Amalgamare il composto





Condivisione



Ora che la tua Red Velvet è pronta è tempo di invitare amici e parenti per una gustosa merenda tutti insieme!





Buon Appetito!

