

### *Torta red velvet*



| Ingredientes.                          | Gramos     |
|--|------------|
| Margarina.                             | 250        |
| Azúcar corriente.                      | 250        |
| Leche líquida.                         | 60         |
| Huevos.                                | 4 unidades |
| Harina de trigo.                       | 360        |
| Cocoa.                                 | 15         |
| Polvo de hornear.                      | 3          |
| Colorantes rojo escarlata en Polvo C/N |            |
| Chocolate blanco.                      | 50         |
| Esencia de vainilla.                   | 20         |
| Remolacha. Sumo                        | 25         |

### *Proceso:*

- Creinar margarina y azúcar
- Adicionar huevo poco a poco
- Adicionar los secos alternando con los huevos restantes
- Adicionar la leche y la esencia
- Engrasar y enharinar los moldes
- Adicionar la mezcla en el molde
- Hornear a 170 por 45 minutos aproximadamente

### *Frosting de queso crema*

- Queso crema. 400
- Crema de leche. 200
- Azúcar en polvo. 60
- Esencia de vainilla. 15
- Cereza. 250

