

PETITS GÂTEAUX ROUGE VELOURS (RED VELVET CUPCAKES)

Ingédients : pour 6-7 gâteaux de la grosseur d'un muffin standard ou 12 de la grosseur de petits muffins

- 4 c. à soupe (60 g) de beurre non salé, à la température ambiante
- $\frac{3}{4}$ de tasse (150 g) de sucre granulé
- 1 œuf
- 2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe (20 g) de poudre de cacao non sucrée
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de colorant alimentaire rouge
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de babeurre
- 1 tasse + 2 cuillères à soupe de farine tout usage (135 g)
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de vinaigre blanc
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 g) de beurre à la température ambiante

Glaçage

- 4 oz (113 g) fromage à la crème, à la température ambiante
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre, à la température ambiante
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse (125 g) de sucre à glacer
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille

Préparation :

1. Préchauffer four à 350°F (180°C). Beurrer les cavités du moule ou les tapisser de caissettes en papier.
2. À la mixette ou au robot mélangeur, à vitesse moyenne élevée, crémiser le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter l'œuf et battre en raclant le bol jusqu'à ce que ce soit bien incorporé.
3. Dans un petit bol, mélanger la poudre de cacao, l'extrait de vanille et le colorant alimentaire rouge pour faire une pâte épaisse. Ajouter graduellement au premier mélange à vitesse moyenne jusqu'à ce que soit complètement mélangé. Vous devrez peut-être arrêter le mélangeur pour racler le fond du bol.
4. Mélanger ensemble la farine, le sel, et le bicarbonate de soude
5. Réduire la vitesse du mélangeur à faible et ajouter lentement la moitié du babeurre. Ajouter la moitié de la farine et mélanger jusqu'à consistance homogène. Racler le bol et répéter le processus avec le reste du lait et de la farine. Ajouter le vinaigre par la suite.
6. Battre à haute vitesse pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien lisse.
7. Répartir uniformément la pâte dans les moules et faire cuire de 20-25 minutes (selon

la grosseur des moules utilisés) (pour moi, 25 minutes).

8. Laisser refroidir pendant 10 minutes, puis démouler. Laisser refroidir complètement sur une grille.
9. **Glaçage:** au batteur électrique, fouetter le beurre et le fromage à la crème à haute vitesse pendant environ 5 minutes, en raclant le bol si nécessaire. Réduire la vitesse à faible et ajouter lentement le sucre en poudre jusqu'à ce que le tout soit bien intégré. Ajouter la vanille et mélanger. Augmentez la vitesse à moyen-vif et fouetter pendant quelques minutes jusqu'à ce que le glaçage soit léger et mousseux, en raclant le bol si nécessaire.

Source : pour le gâteau déclinaison « Joy the baker »; pour le glaçage, déclinaison de « The baker chick »

<http://joythebaker.com/2009/09/my-favorite-red-velvet-cupcakes/>

<http://www.the-baker-chick.com/2012/01/23/red-velvet-sweetheart-cupcakes/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 14 février 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/02/petits-gateaux-rouge-velours-red-velvet.html>