

Red velvet whoopie pies

red velvet
whoopie pies

galletilandia



Elementos del invento (para unas 26 unidades tamaño macaron):

para la masa:

- 195 gr de harina
- 12 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cta de levadura en polvo
- 1/4 cta de bicarbonato
- 1/4 cta de sal
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar moreno
- 1 huevo

- 1/2 cda de vainilla concentrada

- 1 cta de colorante rojo

- 120 gr de buttermilk

para el relleno:

- 75 gr de mantequilla

- 150 gr de queso crema

- 100 gr de azúcar glass

- 1/2 cta de vainilla concentrada



Elaboración de los elementos:

masa:

En un bol mezclamos los ingredientes secos: la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y la sal. Reservamos.

En otro bol ponemos la mantequilla a temperatura ambiente y la batimos junto con el azúcar.

Añadimos el huevo.

Añadimos la vainilla concentrada y el colorante.

Añadimos un tercio de la mezcla de sólidos, batimos, añadimos la mitad del buttermilk, batimos. Añadimos otro tercio de la mezcla de sólidos, batimos, añadimos la otra mitad del buttermilk, batimos. Y para finalizar añadimos el último tercio de la mezcla de sólidos. Batimos.

Ponemos la masa en una manga pastelera y sobre papel de hornear que habremos colocado en las bandejas de horno, formamos círculos de unos 3 cm de diámetro, dejando otros 3 cm de separación entre uno y otro.

Horneamos a 180 grados durante 8 minutos. Dejamos enfriar.

red velvet whoopie pies

galletilandia



relleno:

Batimos la mantequilla a temperatura ambiente hasta que esté cremosa y añadimos el azúcar glass y la vainilla concentrada. Por último, añadir el queso crema.

Ponemos la crema en una manga pastelera y rellenamos nuestros whoopie pies. Refrigeramos hasta la hora de servir.

Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.blogspot.com>