



Dificultad:  
Media



Porciones:  
15



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	251 Kcal
Proteínas:	3.9 g
Grasa Total:	13.8 g
Colesterol:	59 mg
H. de Carbono:	27.5 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	143 mg

## PASTELITOS RED VELVET

### Ingredientes

#### Base

- 120g Mantequilla cortada en cubos
- 180g Azúcar granulada
- 1 Cucharadita de vainilla
- 5 Gotas de colorante vegetal rojo
- 1 ½ Taza de harina
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharada sopera de cacao en polvo amargo (10g)
- ½ Cucharadita de bicarbonato
- 2 Huevos
- ½ Taza de leche SVELTY® Descremada
- 100g Frambuesas frescas o congeladas

#### Cubierta

- 100g Queso crema light
- 100g Chocolate blanco partido en pequeños trozos
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)

### Preparación

1.- Junta todos los ingredientes secos como harina, polvo de hornear IMPERIAL®, cacao amargo y bicarbonato. Reserva. Aparte, junta en un bowl la mantequilla con el azúcar granulado y la vainilla, bate hasta ablandar la mantequilla y homogenizar.

2.- Agrega el colorante rojo y comienza a integrar intercaladamente los huevos con la leche y los ingredientes secos para conseguir un batido bien integrado. Finaliza con las frambuesas y bate hasta disolverlas en el batido. Vierte la preparación en un molde cuadrado o rectangular previamente enmantecado y cubierto con papel mantequilla. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 20 a 25 min. Hasta cocer completamente.

3.- Para la cubierta, funde el chocolate blanco a baño maría o microondas. Agrega el queso crema y bate

enérgicamente hasta homogenizar. Finaliza integrando la crema NESTLÉ® y bate solo unos segundos. Cuando tengas la base ya fría y desmoldada, corta cuadrados de 5 cm aprox. Cubre con la cubierta de chocolate y crema de manera decorativa y refrigera para dar mayor textura, sívelos cuando gustes y disfruta.

