

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PETITS GÂTEAUX ‘ RED VELVET’



2 Oeufs

1 1/2 tasses de sucre

1 tasse de yogourt nature

2 c. à table de colorant à nourriture rouge

1 c. à thé de vinaigre

1 c. à thé de vanille

2 1/2 tasses de farine

1 c. à table de cacao en poudre

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de sel

Glaçage

2 tasses de mascarpone

1 tasse de sucre à glacer tamisée

1/2 tasse de crème 35%

Zest de 1 citron

Préchauffer le four à 350 °F.

Pour les gâteaux :

Dans un grand bol, tamiser tous les ingrédients secs et réserver.

Mélanger ensuite tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. À ce mélange, ajouter graduellement le sec jusqu'à obtention d'une belle pâte crémeuse.

Verser dans des moules à petit gâteau à la moitié seulement du moule et mettre au four 25 à 30 minutes. Laisser refroidir avant de glacer.

Pour le glaçage :

À l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de façon à obtenir un beau glaçage uniforme et crémeux, verser une cuillère à thé ou à l'aide d'un sac à douille sur chaque gâteau. Décorez et savourez.

Ces "cup cakes", expression souvent utilisée pour ces petits gâteaux font fureur à tout coup.

Merci à Charles T.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM