

Le Red Velvet Cake

(Pour un moule de 15cm de diamètre et 7cm de hauteur)

- 280 g de farine
 - 2 cs de cacao amer en poudre
 - 110 g de beurre à température ambiante
 - 250 g de sucre
 - 1 cc de sel
 - 2 œufs
 - 1 cc d'arôme vanille
 - 22 cl de lait + 2 cs de jus de citron
 - 1 cs de colorant en gel rouge
 - 1 cc de bicarbonate de soude
 - 1 cc de vinaigre
1. Préchauffez le four à 160° C (four traditionnel).
 2. Mélangez le lait avec le jus de citron, réservez 10 minutes – le lait va cailler (c'est normal ;)).
 3. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : la farine, le cacao et le sel.
 4. Fouettez le beurre avec le sucre, puis ajoutez les œufs un par un + l'arôme vanille, tout en continuant à battre.
 5. Ajoutez progressivement la farine (la pâte sera épaisse), puis détendez la pâte avec le lait caillé. Ajoutez le colorant rouge.
 6. Mélangez rapidement le bicarbonate de soude avec le vinaigre, puis ajoutez ce mélange à la pâte.
 7. Versez la pâte dans un ou plusieurs moules et faites cuire au four environ 30 minutes (vérifiez la cuisson, la lame d'un couteau doit ressortir sèche).