

Red Velvet Cake

de Dolce Dita

Ingrédients:

300 g de farine	200 g d'huile
200 g de sucre	2 oeufs
12 g de cacao	1 cs d'arôme vanille
1 cc de bicarbonate	1 cc de vinaigre
400 g de lait fermenté	colorant en gel rouge

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs ensemble.
2. Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients liquides.
3. Incorporez les liquides dans le mélange sec.
4. Versez la pâte dans 2 moules graissés de 20cm de diamètre.
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 30 minutes.
6. Laissez refroidir sur une grille.

