

## BOMBONES DE PASTEL RED VELVET

### Ingredientes

#### *Para el pastel:*

½ taza de mantequilla amarilla,  
a temperatura ambiente, 115 gr.  
2 cucharaditas de extracto de vainilla  
1 taza de suero de leche, temperatura ambiente  
1 cucharada de vinagre blanco  
2 huevos temperatura ambiente  
2 cucharadas de cacao en polvo (sin azúcar)  
2 ½ tazas de harina trigo para todo uso  
1 taza de azúcar granulada  
2 cucharaditas de colorante alimentario rojo en polvo o gel  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio

#### *Para el frosting de queso crema:*

3 cucharadas de mantequilla amarilla sin sal ablandada, 45 gr.  
2 cucharadas de queso crema, ablandado, 30 gr.  
¾ taza de azúcar pulverizada  
1 cucharadita de vainilla

#### *Para la cobertura de chocolate:*

Chocolate negro 70% cacao o  
Chocolate blanco o  
Chocolate de leche  
Aceite de coco o girasol o canola o algún aceite sabor neutro  
Sprinkles para decorar

### Instrucciones

#### *Para hacer el pastel:*

Precalienta el horno a 350 F (176 C). Prepara un molde grande para pasteles, untarlo con mantequilla y harina, dejarlo aparte.

En una batidora de pie o con una batidora de mano, batir la mantequilla a temperatura ambiente y agregar el azúcar y mezclar a velocidad media hasta que estén bien mezclados, la mezcla se verá como migajas.



Agregar los huevos de uno en uno y batir hasta que estén bien integrados, añadir el extracto de vainilla.

En la taza medidora donde tenes el suero de leche (buttermilk), agregar colorante rojo para alimentos y el vinagre blanco, mezclar bien y dejar aparte.

Con un colador pequeño, cernir el cacao sobre la mezcla de la mantequilla, batir bien.

En otro recipiente, cernir todos los ingredientes secos: harina de trigo, sal y el bicarbonato de sodio.

Agrega la mitad de los ingredientes secos y la mitad de la mezcla líquida a la mezcla de mantequilla, hasta que se combinen bien.

Una vez mezclado, agrega la mezcla restante de ingredientes secos y los líquidos, batir hasta que se combine.

Vierte la masa en el molde que tenías preparado. Hornea durante unos 30 a 35 minutos o hasta que al introducir un palillo salga seco. Cuando termine, déjalos enfriar en sus moldes durante unos 5 minutos, luego sácalos y colócalos sobre una rejilla.

#### ***Para hacer frosting de queso crema:***

Con una batidora de mano o de pie, batir la mantequilla a velocidad media hasta que esté cremosa, aproximadamente 2 minutos. Incorpora el queso crema y batir hasta que esté bien mezclado.

Agregar el azúcar en polvo y la vainilla, batir a velocidad baja, cuando esté incorporada el azúcar, aumentar la velocidad y batir durante 3 minutos completos.

#### ***Para hacer los bombones:***

Desmorona el pastel enfriado en un recipiente grande, asegúrate de que no queden grumos grandes.

Agregale la mezcla del frosting sobre las migas, y con la batidora o tenedor mezclarlo todo a velocidad baja, para que todo se vea bien incorporado.

Una vez tu mezcla esté lista, ve formando bolas con tu mano y luego colócalas en una bandeja con papel de hornear y refrigera por 2 horas o congela por 1 hora. Puedes guardarlas en un recipiente que quede herméticamente cerrado y dejarla toda la noche para hacerlas al día siguiente, eso hice yo.

***Para cubrir los bombones:***

En un recipiente que resista el calor agrega el chocolate que vas a utilizar con un poco de aceite, mételo en el microondas por unos 30 segundos, sacarlo y revolverlo bien y volver a meterlo hasta que esté todo derretido.

Retira los bombones del refrigerador y sumergirlos en el chocolate derretido con un tenedor o cuchara.

Coloca los bombones cubiertos de chocolate en una bandeja forrada con papel de hornear y decorarlos con los sprinkles o azúcar de colores o con lo que te apetezca.

Refrigerarlas durante al menos 15 minutos para permitir que la capa de chocolate se asiente y se endurezca nuevamente. Después estarán listas para disfrutar estos deliciosos bombones.

**Notas:**

Si hiciste el pastel de red velvet y te sobró pastel y/o frosting, solo mezclalo todo bien y haz los bombones, siguiendo los pasos que siguen para hacer los bombones y cubrirlos con chocolate.