**RED VELVET CUPCAKES A LA ANNE…**



Til 10 store

75 g blødt smør

175 gram rørsukker

1 stort æg

25 g god kakao

½ lille flaske rød frugtfarve

175 g hvedemel

½ tsk fint salt

1 tsk natron

1.5 dl kærnemælk

Smørret røres lyst og cremet, ægget kommes i og der røres grundigt. Måske skiller det en smule, men det reddes snildt, når melet røres i sammen med de andre ingredienser.

Rør kærnemælken i til sidst.

Kom dejen i 10 store papirsforme (amerikansk størrelse) og bag dem i ca 15-20 min ved 175 grader.

Top de afkølede kager med rigeligt flødeostglasur af

75 g flødeost naturel

200 g flormelis

2 spsk blødt smør

1 tsk øko vanillekorn

Pynt gerne med et friskt bær eller to…