



## PANQUECITOS DE TERCIOPELO ROJO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
  - 1 cucharadita de polvo para hornear
  - 1 cucharadita de sal
  - 1 cucharadita de cocoa en polvo
  - 1 tazas de azúcar
  - 1 tazas de aceite vegetal
  - 2 huevos
  - 2 cucharadas de colorante rojo líquido
  - 1 cucharada de vinagre blanco
  - 1 taza de crema para batir
  - 1 cucharada de extracto de vainilla
  - 1/2 taza de mantequilla suavizada
- Para el betún**
- 2 tazas de queso crema La Villita
  - 1 taza de azúcar glas
  - 1 cucharada de extracto de vainilla

## MODO DE PREPARACIÓN

En un tazón, combina el harina, el polvo para hornear, la sal y la cocoa.

Aparte, mezcla el aceite vegetal con el azúcar. Agrega los huevos uno por uno sin dejar de batir.

Integra el colorante, el vinagre, la crema para batir y la vainilla, y combínalos con la mezcla de aceite, azúcar y huevos. Incorpora el harina y bate hasta que no queden grumos.

Vacía en moldes para panquecitos: puedes conseguir capacillos de colores para darles un toque más divertido. Hornea a 180°C durante 15 minutos o hasta que al insertar un palillo, salga limpio. Retira del horno y permite que enfríen a temperatura ambiente.

Mientras, prepara el betún: acrema la mantequilla con el queso crema La Villita y el azúcar glas. Añade el extracto de vainilla.

Coloca el betún en una bolsa resellable, hazle un orificio en un extremo y decora los panquecitos, puedes agregar chispas o moronitas encima. ¡A tu familia les encantarán!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita