

Crema de Mantequilla (Buttercream)

Ingredientes:

1 Taza de mantequilla sin sal

1 cucharada de crémor tártaro

1 cucharadita de esencia de vainilla

4 tazas de azúcar glass

2 a 3 cucharadas de agua

Preparación

- 1- Colocar en la batidora la mantequilla y batirla a velocidad máxima hasta lograr que parezca helado.
- 2- En un recipiente aparte mezclar el azúcar con el crémor tártaro y cernir.
- 3- Incorporar el azúcar a la mantequilla, alternando con el agua a velocidad baja.
- 4- Agregar la esencia de vainilla
- 5- Recuerda siempre raspar los bordes y el fondo del recipiente de la batidora para tener una mezcla homogénea



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.