



Recetario

Frosting de Fresa

Descripción: Frosting de Fresa para la decoración de cupcakes o tartas.

- Ingredientes:**
- 50 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 100 gr de Azúcar glass
 - ½ cucharada de ermelada de Fresa
 - ½ cucharadita de ralladura de un Limón



Preparación: La mantequilla debe estar a temperatura ambiente antes de hacer el frosting.

Primero, batimos la mantequilla con la batidora de varillas hasta que lograr una apariencia cremosa, veremos que su color aclarará un poco.

Luego, añadimos poco a poco la azúcar glass (previamente tamizada) y cuando agregamos toda la azúcar glass a la mezcla procedemos a incorporar la mermelada de fresa y la ralladura del limón sin dejar de batir.

Una vez estén bien mezclados y tengamos la consistencia que deseamos dejamos de batir y procedemos a colocar la mezcla en una manga con la boquilla de nuestra preferencia y a decorar!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com