



Paso a Paso

Icing de Dulce de Leche

Descripción: Icing de Dulce de Leche, receta para decorar Cupcakes o Tartas.

Ingredientes:

- 150 gr Mantequilla sin sal
- 250 gr de Azúcar glass
- 2 cucharadas grandes de Dulce de Leche
- 2 cucharadas de Leche



Preparación: Antes que nada, debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar un delicioso icing de dulce de leche con el que podrás decorar tus cupcakes y tartas.



Síguenos en Facebook!!!

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

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



1



Lo primero que debemos hacer es tamizar el azúcar glass en un recipiente aparte para luego incorporarlo a la mezcla en el paso 3.

2



Luego, procedemos a batir a velocidad máxima la mantequilla hasta conseguir una apariencia cremosa.

3



Bajamos la velocidad de la batidora a la mitad para ir agregando poco a poco el azúcar glass.

4



Luego, incorporamos a la mezcla la leche y mezclamos hasta tener una mezcla uniforme.

5



Una vez tengamos mezclada la leche conjuntamente con la mantequilla y el azúcar, incorporamos el dulce de leche sin dejar de batir.

6



Por último, agregamos el resto de la leche hasta conseguir una mezcla homogénea.