



Recetario

Icing de Chocolate Blanco

Descripción: Icing de chocolate blanco para decorar cupcakes y tartas.

- Ingredientes:**
- 150 gr de Mantequilla sin sal
 - 250 gr de Azúcar glass
 - 1 barra de Chocolate blanco para repostería
 - 2 cucharadas de Crema de leche
 - ½ cucharadita de esencia de Vainilla



Preparación: Antes de comenzar debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente antes de hacer el icing.

Primero, debemos batir la mantequilla con la batidora de varillas hasta conseguir una apariencia cremosa. Luego, agregamos la vainilla sin dejar de batir.

En un recipiente apto para microondas calentamos el chocolate blanco en intervalos de 30 segundos o en baño de maría hasta lograr que se derrita por completo.

Añadimos a la mezcla poco a poco la azúcar glass (previamente tamizada) y la vamos alternando con el chocolate blanco ya derretido y la leche.

Una vez logremos una mezcla homogénea, 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