



*Recetario*

## Buttercream de Chocolate

**Descripción:** Buttercream de Chocolate.

**Ingredientes:**

- 250 gr de Mantequilla sin sal
- 100 gr de Cacao
- 485 gr de Azúcar glass
- 100 ml de Leche
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla



**Preparación:** La mantequilla debe estar a temperatura ambiente antes de hacer la Buttercream.

Batimos la mantequilla con la batidora de varillas hasta que este cremosa y tenga un color más claro.

Añadimos la mitad del azúcar glass (previamente tamizada) y el cacao sin dejar de batir, poco a poco vamos añadiendo la leche mezclada con el extracto de vainilla. Luego incorporamos el resto del azúcar glass.

Batimos durante unos 4 minutos o hasta que esté bien homogéneo y listo!!!



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)