



Recetario

Buttercream de Chocolate Blanco

Descripción: Buttercream de Chocolate Blanco.

Ingredientes:

- 250 gr de Mantequilla sin sal
- 250 gr de Azúcar glass tamizada
- 100 gr de Chocolate blanco
- 1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de Leche semi-desnatada



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

Derretimos el chocolate blanco en el microondas o al baño de maría hasta obtener una consistencia cremosa casi líquida, apartamos del fuego y dejamos reposar.

En un bol colocamos el azúcar glass, la mantequilla, la vainilla y la leche. Batimos todos los ingredientes a velocidad baja por unos minutos, a medida que va agarrando consistencia batimos unos 2 minutos más a velocidad media – alta, veremos que la Buttercream va cogiendo un color claro.

Cuando coja ese color claro añadimos el chocolate blanco (este debe estar ya un poco frío) y batimos bien otros 2-4 minutos hasta que el chocolate blanco esté bien integrado y la mezcla sea homogénea y con la consistencia deseada.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com