



## *Paso a Paso*

### Frosting de Leche Condensada

**Descripción:** Frosting de Leche Condensada ideal para decorar tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 75 gr. Mantequilla sin Sal
  - 170 gr. de Azúcar glass
  - 3 cucharadas de Leche Condensada
  - Colorante Rosa en gel (opcional)



**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 frosting de leche condensada con el que podrás decorar o rellenar tus tartas y cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!  
<http://www.facebook.com/chispitartas>

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



Agregamos, poco a poco, el azúcar glass hasta conseguir una apariencia cremosa.

4



Una vez tengamos la consistencia cremosa de la mantequilla y el azúcar, agregamos poco a poco la leche condensada.

5



Agregamos el colorante en gel, es opcional, a la mezcla y continuamos batiendo.

6



Seguimos batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea. Hemos realizado un exquisito frosting ideal para nuestras tartas y cupcakes!