



Paso a Paso

Frosting de Membrillo

Descripción: Frosting de Membrillo ideal para decorar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 75 gr. Mantequilla sin Sal
- 170 gr. de Azúcar glass
- 40 gr. de Membrillo a temperatura ambiente



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 membrillo 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



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 el membrillo.

5



Batimos a velocidad media nuestra mezcla para que se incorpore muy bien todos los ingredientes.

6



Seguimos batiendo hasta conseguir una mezcla totalmente homogénea. Ahora sí, vamos a decorar nuestros cupcakes o rellenar nuestras tartas!!!