



Paso a Paso

Frosting de Menta

Descripción: Frosting de Menta ideal para decorar o rellenar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 70 gr. de Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Azúcar glass
- 5 gr. de Menta fresca (2 ramas pequeñas aprox.)
- 60 ml de Leche



Preparación: Antes que nada, debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo ocho sencillos pasos puedes realizar un delicioso frosting de menta 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

1



Lo primero que debemos hacer es tamizar el azúcar glass en un recipiente aparte para luego incorporarlo a la mezcla en el paso 5.

2



Colocamos la leche en la cacerola.

3



Añadimos la menta a la leche y calentamos a fuego lento por unos 15 minutos, luego dejamos reposar.

4



A continuación, con la batidora eléctrica batimos a velocidad máxima la mantequilla hasta que quede lo más cremosa posible.

5



Añadimos, poco a poco, la azúcar glass y seguimos batiendo.

6



Incorporamos la leche con la menta a la mezcla.

7



Batimos a velocidad máxima hasta obtener una mezcla homogénea.

8



Una vez conseguida la consistencia deseada ya podemos comenzar a decorar nuestros cupcakes!