



Paso a Paso

Frosting de Toblerone

Descripción: Frosting de Toblerone.

Ingredientes:

- 70 gr. de Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Azúcar glass
- 200 gr. de Toblerone
- 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 diez sencillos pasos puedes realizar un delicioso frosting de toblerone 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 7.

2



Colocamos el toblerone a derretir en baño maría.

3



Comenzamos a batir la mantequilla, hasta quedar lo más cremosa posible.

4



Una vez tengamos derretido el toblerone lo reservamos para luego incorporarlo a la mezcla en el paso 7.

5



Seguimos batiendo la mantequilla hasta conseguir que este bien cremosa.

6



Luego, agregamos poco a poco el azúcar glass a la mantequilla.

7



Añadimos el toblerone y continuamos batiendo.

8



Luego, incorporamos la leche a la mezcla y volvemos a batir.

9



Debemos de batir hasta conseguir la consistencia deseada y listo!

10



Una vez tengamos la consistencia deseada de nuestro frosting podemos proceder a decorar nuestras tartas o cupcakes!!!