



## *Paso a Paso*

### Frosting de Coco

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

**Ingredientes:**

- 75 gr. Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Azúcar glass
- 2 cucharadas de crema de Coco (Ver receta en la sección recetario)



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

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



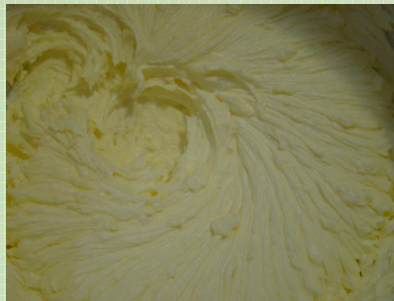
Agregamos, poco a poco, el azúcar glass.

4



Luego, agregamos la crema de coco.

5



Batimos hasta conseguir la consistencia deseada.