



Paso a Paso

Icing de Crema de Queso Philadelphia

Descripción: Icing de queso crema philadelphia ideal para decorar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 180 ml. Nata para montar o Topping (Puratos)
- 200 gr. Crema de Queso Philadelphia
- 120 gr. de Azúcar glass



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar un delicioso icing de crema de queso philadelphia 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 la azúcar glass en un recipiente para luego incorporarlo a la mezcla en el paso 5.

2



Luego, colocamos en la batidora el topping y batimos a velocidad máxima.

3



Batimos a máxima velocidad hasta que tenga una consistencia cremosa.

4



A continuación, agregamos la crema de queso philadelphia y batimos a velocidad media.

5



Añadimos la azúcar glass.

6



Batimos hasta conseguir una mezcla homogénea y listo. Es muy fácil, verdad? Ahora sólo queda decorar nuestros cupcakes o tartas.