



Paso a Paso

Icing de Crema de Queso Camembert

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

Ingredientes:

- 200 ml. Nata para montar o Topping (Puratos)
- 200 gr. Crema de Queso Camembert
- 90 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 camembert 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 4.

2



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

3



Agregamos la crema de queso camembert sin dejar de batir.

4



Añadimos la azúcar glass.

5



Batimos hasta obtener la consistencia deseada.

6



Es muy fácil, verdad? Ahora sólo queda decorar nuestros cupcakes o tartas.