



Paso a Paso

Frosting de Almendras y miel

Descripción: Frosting de almendras y miel ideal para rellenar o decorar tartas.

- Ingredientes:**
- 100 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 250 gr. de Azúcar glass
 - 2 cucharadas de Miel
 - 2 cucharadas de Almendras trituras



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

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar un delicioso frosting de almendras y miel 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 3.

2



Luego, procedemos a batir a velocidad máxima la mantequilla hasta conseguir una apariencia lo más cremosa posible.

3



Agregamos, poco a poco, el azúcar glass hasta conseguir que los ingredientes se integren.

4



Añadimos la miel.

5



Agregamos las almendras trituradas.

6



Luego, batimos muy bien la mantequilla junto con las almendras y la miel hasta conseguir una apariencia como vemos en la fotografía.