



Paso a Paso

Frosting de Frambuesa

Descripción: Frosting de frambuesa para rellenar o decorar tus tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 100 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 300 gr. de Icing sugar o Azúcar glass
 - 2 cucharadas grandes de sirope de frambuesa



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 frambuesa 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 el sirope de frambuesa.

5



Batimos hasta conseguir la apariencia de helado y listo! Muy fácil, verdad? Ahora puedes decorar esos ricos cupcakes con este delicioso frosting!!!