



Paso a Paso

Frosting de Naranja

Descripción: Frosting de naranja para decorar tus tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 250 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 350 gr. de Icing sugar o Azúcar glass
 - 30 ml. de zumo de Naranja
 - 1 cucharadita de ralladura de la piel de una naranja
 - Colorante alimentario amarillo (opcional)



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 naranja 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 la ralladura de la naranja y batimos a velocidad media.

4



Añadimos la azúcar glass previamente tamizada.

5



Agregamos el zumo de naranja y batimos hasta conseguir la apariencia de helado.

6



Muy fácil, verdad? Ahora puedes decorar esos ricos cupcakes con este delicioso frosting Mmmm!!!