



Paso a Paso

Frosting de Rosas

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

Ingredientes:

- 125 gr. de Mantequilla sin Sal
- 15 ml. de Pasta de Rosas
- 375 gr. de Azúcar glass



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 rosas 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 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 pasta de rosas a la mezcla.

5



Batimos hasta conseguir la apariencia de helado.

6



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