



Paso a Paso

Frosting de Miel

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

Ingredientes:

- 150 gr. de Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Azúcar glass
- 8 Cucharadas de Nata para montar
- 2 Cucharadas de Miel



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 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 colocar la mantequilla a temperatura ambiente en el bol de la batidora.

2



Luego, procedemos a tamizar el azúcar dentro del bol.

3



Agregamos, las cucharadas de miel a la mezcla.

4



Añadimos la nata para montar.

5



Colocamos la tapa al bol de la batidora y batimos por unos cinco minutos o hasta conseguir que la mezcla tenga la apariencia de helado.

6



Muy fácil, verdad? Ahora no tienes excusas para decorar tus ricos cupcakes con este delicioso frosting Ñam, ñam!!!