



Paso a Paso

Icing de Queso Mascarpone

Descripción: Icing de queso mascarpone ideal para decorar nuestros cupcakes.

- Ingredientes:**
- 250 gr. de Queso Mascarpone
 - 60 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 400 gr. de Azúcar glass
 - 1 cucharadita de Vainilla



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo seis sencillos pasos puedes realizar un delicioso icing de queso mascarpone con el que podrás decorar o rellenar tus tartas o cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com

1



Primero, colocamos el queso mascarpone en el bol de nuestra batidora.

2



Luego, añadimos la esencia o el extracto de vainilla y mezclamos.

3



Agregamos la mantequilla en trozos pequeños.

4



A continuación, tamizamos la azúcar glass, colocamos el protector a la máquina y batimos a velocidad alta por unos 5 minutos.

5



La consistencia será un poco floja, llevamos a la nevera por unos 30 minutos y volvemos a batir por unos minutos más antes de decorar.

6



Una vez conseguida la consistencia ideal, rellenamos nuestras mangas y a decorar!