



Paso a Paso

Crema de Café

Descripción: Crema de Café ideal para rellenar tus tartas, cupcakes y macarons.

Ingredientes:

- 200 gr. de Mantequilla sin Sal
- 75 gr. de Azúcar Glass
- 1 yema de Huevo
- 1 cucharada de Café instantáneo
- 3 cucharadas de Agua hirviendo



Preparación: Antes que nada, debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo nueve sencillos pasos puedes realizar una deliciosa crema de café con la que podrás rellenar tus tartas, cupcakes y macarons.



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



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

1



Primero, colocamos la mantequilla en el bol de la batidora y agregamos el azúcar glass previamente tamizada y batimos a máxima velocidad.

2



Una vez tengamos la mezcla tenga una apariencia homogénea, añadimos la yema de huevo y batimos.

3



En un bol a parte, disolvemos el café con el agua hirviendo y dejamos reposar para añadirlo luego en el paso 6.

4



Debemos de batir hasta conseguir la consistencia parecida al helado.

5



Colocamos en baño maría la mezcla del azúcar, huevo y mantequilla.

6



Luego, agregamos el café y con un removedor de varillas mezclamos enérgicamente.

7



Debemos de mezclar hasta que todos los ingredientes se incorporen y consigamos una crema suave y sin grumos.

8



Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

9



Una vez la crema se enfríe podemos rellenamos nuestros macarons y a comer!!!