



Paso a Paso

Buttercream Tradicional

Descripción: Buttercream ideal para decorar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 170 gr. Mantequilla sin Sal
- 340 gr. de Icing sugar o Azúcar glass
- 2 cucharadas de Agua
- 1 cucharadita de Crema de Vainilla



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

En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo cinco sencillos pasos puedes realizar un delicioso buttercream al estilo tradicional americano 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 colocar la mantequilla en el bol de la batidora.

2



Luego, procedemos a tamizar el azúcar directamente en el bol.

3



Agregamos una cucharadita de crema de vainilla.

4



Agregamos las dos cucharadas de agua y batimos a velocidad máxima hasta conseguir la apariencia de un helado.

5



Colocamos nuestra crema en una manga pastelera y a decorar nuestros deliciosos cupcakes Ñam Ñam...