



Paso a Paso

Frosting de Mango

Descripción: Frosting de mango para decorar tus tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 100 gr. de Mantequilla sin Sal
- 250 gr. de Icing sugar o Azúcar glass
- 15 ml. de pasta de Mango
- 2 cucharadas de Leche



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 mango 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



Colocamos la mantequilla en un bol y batimos hasta conseguir una apariencia cremosa.

2



Luego, agregamos la mitad del azúcar que hemos tamizado previamente.

3



Con ayuda de una espátula tratamos de mezclar un poco el azúcar con la mantequilla y luego batimos con la ayuda de máquina.

4



Añadimos la pasta de mango y el resto del azúcar.

5



Seguimos batiendo y por último agregamos la leche, debemos de batimos hasta conseguir la apariencia de helado o hasta conseguir una mezcla homogénea.

6



Muy fácil, verdad? Ahora puedes rellenar tus tartas y decorar tus cupcakes con este delicioso frosting de mango!!!