



Paso a Paso

Frosting de Banana

Descripción: Frosting de banana ideal para decorar o rellenar tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 200 gr. de mantequilla sin Sal
- 320 gr. de Azúcar glass
- 50 gr. de puré de Banana



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 banana 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



Troceamos la mantequilla en dados y batimos hasta obtener una apariencia blanca y suave.

2



Luego, tamizamos el azúcar glass y lo agregamos a la mezcla de la mantequilla, batimos a velocidad máxima.

3



Mientras se esta batiendo la mantequilla y el azúcar, colocamos la banana en un bol y con la ayuda de un tenedor trituramos hasta formar una papilla.

4



A continuación, agregamos el puré de banana a la mezcla y batimos a velocidad máxima por unos cinco minutos.

5



La consistencia debe ser como la de un helado, si vemos que todavía está un poco blanda debemos batir un par de minutos más.

6



Por último, darle rienda suelta a nuestra imaginación :)