



Paso a Paso

Frosting de Canela

Descripción: Frosting de Canela para rellenar o decorar tus tartas y cupcakes.

- Ingredientes:**
- 225 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 280 gr. de Icing sugar o Azúcar glass
 - 1 cucharadita de Canela en polvo
 - 3 cucharadas de Leche entera



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 frosting de canela 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 a temperatura ambiente en el bol de la batidora y mezclar hasta obtener una apariencia blanca y suave.

2



Luego, agregamos el azúcar glass previamente tamizada.

3



Agregamos la canela a la mezcla.

4



Colocamos la tapa al bol de la batidora y batimos por unos cinco minutos o hasta conseguir que la mezcla tenga la apariencia de helado.

5



Si hace mucho calor no necesitamos hidratar la mezcla, de lo contrario debemos añadirle las 3 cucharadas de leche.