



Paso a Paso

Frosting de Azúcar moreno y Canela

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

- Ingredientes:**
- 225 gr. de Mantequilla sin Sal
 - 32,5 gr. de Azúcar moreno
 - 280 gr. de Icing Sugar
 - ½ cucharada de Canela molida
 - ¼ de cucharadita de Sal
 - 1 cucharada de Leche o Nata para montar



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 azúcar moreno y 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 en el bol de la batidora junto con el azúcar moreno y mezclar hasta obtener una apariencia blanca y suave.

2



Luego, agregamos la sal y seguimos mezclando.

3



Agregamos un poco de icing sugar y la canela, batimos a velocidad baja hasta que se integre un poco.

4



Colocamos la tapa al bol de la batidora y añadimos todo el resto del icig.

5



Y último añadimos la cucharada de leche y batimos por unos cinco minutos o hasta conseguir que la mezcla tenga la apariencia de helado.