



Paso a Paso

Sweet Meringue Buttercream de Blueberry

Descripción: Sweet meringue buttercream de blueberry ideal para rellenar o decorar tus tartas o cupcakes.

Ingredientes:

- 120 gr. de Azúcar granulada o Caster Sugar
- 2 claras de huevo
- 200 gr. de mantequilla sin sal
- 4 cucharadas de blueberry
- Una pizca de sal



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 sweet meringue buttercream 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 las claras de huevo junto con el azúcar a baño María y removemos constante mente a fuego bajo por unos 5 minutos. **NO PUEDE HERVIR!!!**

2



Veremos que la mezcla se vuelve blanca, el azúcar debe estar disuelto completamente. Dejamos enfriar completamente sobre una cacerola con agua fría por unos 20 minutos.

3



Una vez estén frías las claras de huevo y el azúcar, las montamos hasta obtener un merengue firme.

4



Sin dejar de batir agregamos los dados de mantequilla, si veis que la mezcla parece cortada no os preocupéis, seguid batiendo.

5



Cuando veamos que la mezcla es uniforme añadimos los blueberry y batimos a velocidad máxima por unos 5 minutos más.

6



Muy fácil, verdad? Ahora ya puedes decorar tus ricos cupcakes con este delicioso sweet meringue buttercream!!!