



Paso a Paso

Frosting de Nutella

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

- Ingredientes:**
- 340 gr. de Icing sugar o azúcar glasé
 - 210 gr. Mantequilla sin sal
 - 280 gr. de Nutella o chocolate tipo nutella
 - 15 ml. de Pasta de vainilla
 - 60 ml. Nata para montar
 - 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 cinco sencillos pasos puedes realizar un delicioso frosting de nutella 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 añadimos la pasta de vainilla. 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



Añadimos la nata, batimos primero a velocidad baja y cuando se incorpore a la mezcla batimos a velocidad alta.

4



A continuación, agregamos el la nutella con una pizca de sal y batimos a velocidad mínimo 5 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.