

Receta de Buttercream

Ingredientes

1 barra de mantequilla
1/2 taza de manteca emusificada
1 cucharada de emulsión de almendra
1/2 cucharada emulsión de preferencia
2 1/2 cucharadas agua
4 tazas azúcar dominó

Procedimiento

1. Cremar la mantequilla junto con la manteca emusificada.
2. Añadir las emulsiones.
3. Añadir el azúcar poco a poco.(cernir antes)
4. Batir hasta que consigas la consistencia deseada, importante no debes sobre batir.

