Buttercream americano



TIEMPO
15 minutos

RENDIMIENTO
1/2 tazón de 3.5 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 1 kg Azúcar Glass
- ◯ 1 cdas Merengue en Polvo ENCO
- ◯ 2 ENCOTapas Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 45 ml Agua o Leche
- ◯ 250 g Manteca Vegetal
- ◯ 250 g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la manteca a velocidad media en un tazón.
2. Incorpora la mantequilla y bate hasta que no queden grumos.
3. Cierne el azúcar glass y Merengue en Polvo ENCO.
4. Combina los ingredientes secos con la mezcla de manteca y mantequilla en 3 partes.
5. Incorpora el agua o leche y la Esencia de Vainilla ENCO.
6. Bate bien hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea.