

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro alla vaniglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **crema al burro** è una preparazione a base di **burro, zucchero a velo e latte o panna**, che viene utilizzata principalmente come **farcitura** o **decorazione** per dolci come **torte e cupcake**.

La consistenza della crema può variare da morbida a più densa, a seconda della quantità di burro utilizzata, ad ogni modo è **una crema che rimane sempre compatta e in forma**.

La crema al burro può essere aromatizzata con vaniglia, cioccolato, caffè o altri ingredienti a piacere che la rendono profumata, colorata e versatile, **adatta davvero ad ogni occasione!**

Oggi ti propongo la versione bianca, **aromatizzata alla vaniglia**, che puoi lasciare così com'è per eventi eleganti o ricoprire di colorate perline di zucchero per feste più scanzonate!

Prova la nostra **crema al burro alla vaniglia come decorazione per i cupcake bianchi**, sono davvero bellissimi così!

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 250 gr

BURRO 250 gr

LATTE INTERO 3 cucchiaini da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Metti il burro freddo, in una ciotola, con lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia e monta il tutto con le fruste elettriche fino a ottenere un composto senza grumi.







2 Versa il latte e continua a montare fino a quando la crema è morbida.





- 3** Copri la ciotola con un coperchio o con della pellicola da cucina e riponila in frigorifero per 10 o 15 minuti. Trascorso questo tempo di riposo riempi di crema una sac a poche e decora il dolce prescelto. Con la nostra ricetta puoi farcire abbondantemente 12 cupcake.







CONSERVAZIONE

Puoi conservare la crema al burro in frigorifero per alcuni giorni in un contenitore ermetico, tuttavia non superare la settimana.

Se desideri conservarla per un periodo più lungo, puoi anche congelarla, sempre in un contenitore ermetico. Prima di utilizzarla di nuovo, è importante che la scongeli completamente, mescolandola bene prima di utilizzarla, per ripristinare la consistenza cremosa.

Ti consiglio di non conservare la crema al burro a temperatura ambiente per più di qualche ora, infatti il burro potrebbe sciogliersi e la crema perdere la sua consistenza.