

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro d'arachidi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO DI ARACHIDI 75 gr

LATTE INTERO 60 gr

VANILLINA 2 bustine

La crema al burro d'arachidi è una decorazione golosa, da stendere generosamente sopra il cupcake per dare vita a un dolcetto splendido e profumato. Amata da grandi e piccoli, è sicuramente una delle creme più gettonate arrivate dalla tradizione pasticceria americana.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente, miscelate lo zucchero a velo con il burro d'arachidi utilizzando un cucchiaio o delle fruste elettriche a bassa velocità.



- 2 Incorporate la vaniglia e metà del latte a disposizione.





3 Incorporate, sempre sbattendo, il latte rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile.

Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

NOTE

Con le dosi indicate si ottiene copertura sufficiente per decorare generosamente 12 cupcakes.