

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di copertura al philadelphia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

225 g di philadelphia
65 g di burro morbido ma non sciolto
4 bustine di vanillina o un cucchiaino di
essenza di vaniglia
550 g circa di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola burro e philadelphia e battere con le fruste elettriche a lungo fino ad ottenere una crema morbida e montata.



2 Unire ora a poco a poco lo zucchero a velo e la vanillina, battendo dopo ogni aggiunta.

A poco a poco la crema prenderà consistenza, si può aggiungere un po' più zucchero per un risultato più sodo.



3 E' questo il momento di aggiungere eventuali coloranti o il cacao. La crema è pronta quando è soda e non scende dal cucchiaino.



4 Si conserva in frigorifero.

