

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Glassa

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

BURRO ammorbidito - 80 gr

ZUCCHERO A VELO 240 gr

VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

LATTE INTERO o 2, a scelta anche acqua -  
1 cucchiaio da tavola

La glassa è basilare per la preparazione di innumerevoli ricette ed essenziale per la guarnizione delle deliziose tortine in miniatura, così come in quelle full-size.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente, montate il burro con le fruste elettriche a velocità media fino a che risulti spumoso.

Incorporate la vaniglia ed il sale.



- 2 Aggiungete lo zucchero a velo 120 g per volta montando sempre a velocità bassa.



- 3 Unite un cucchiaio di latte o acqua sbattendo ad alta velocità fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.



- 4 Incorporate il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.

NOTE