

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro e latte condensato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La crema al burro e latte condensato è una delle più classiche farciture per dolci. La crema al burro si è guadagnata un posto in primo piano nella pasticceria moderna grazie anche alla scoperta in Europa dei favolosi cupcakes americani, dei quali costituisce spesso la copertura.

Si tratta di una crema piuttosto consistente che mantiene bene la forma se distribuita con una bocchetta da decorazione, è ottima sia per decorazioni che per farcire internamente i vostri dolci preferiti.

INGREDIENTI

BURRO 250 gr

LATTE CONDENSATO confezione - 1

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi trasferitelo nella ciotola della planetaria dotata di gancio a frusta.

Lasciate lavorare il burro per una decina di minuti cosicché prenda la consistenza di una sorta di crema.



- 2 A questo punto unite il latte condensato e lasciate lavorare la macchina per altri 10 minuti o fino a che la crema non abbia raggiunto una consistenza piuttosto spumosa.



- 3 Non dovrete, quindi, far altro che usare la vostra crema al burro e latte condensato per farcire i vostri dolci.

