

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FORMAGGIO SPALMABILE ammorbidito -
115 gr

BURRO 30 gr

ZUCCHERO A VELO 240 gr

VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

Un colore neutro, un gusto ormai classico, delicato e non troppo dolce, una consistenza vellutata e un'ottima spalmabilità. Sono questi gli elementi che hanno reso la copertura al formaggio una delle guarnizioni più usate per le nostre tortine. Si abbina molto bene a diverse basi e a moltissime decorazioni.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente, montate il formaggio, il burro, la vaniglia e un cucchiaino di latte utilizzando delle fruste elettriche a bassa velocità.



- 2 Incorporate lo zucchero a velo 120 g a volta.



3 Unite gradualmente il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.



4 Se risultasse troppo denso, aggiungete altro latte, poche gocce per volta.

Se risultasse troppo liquido, aggiungete poco altro zucchero a velo.

Lasciatelo riposare 30 minuti a temperatura ambiente per farlo ammorbidire.

Con queste dosi si ottiene sufficiente copertura **NOTE** per decorare 12 cupcakes.