

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro alla vaniglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO 75 gr

VANIGLIA 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

La crema al burro alla vaniglia è una guarnizione classica per i cupcakes, delicata e visivamente accattivante nonostante i suoi colori tenui e quasi romantici! Deliziosa, potrebbe esservi utile anche per altre preparazioni dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente, montate lo zucchero a velo con il burro utilizzando un cucchiaino o

delle fruste elettriche a bassa velocità.



2 Incorporate la vaniglia e un cucchiaino di latte.



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



- 4 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