

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Glassa per cupcakes

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.

Scoprite anche queste ricette per abbellire i vostri dolci preferiti:

[Glassa al burro nocciola](#)

[Glassa reale](#)

[Ghiaccia reale colorata](#)

[Glassa a specchio al cioccolato](#)

# 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 cucchiaino 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