



CREMA AL BURRO

Difficolt: Facile



La crema al burro una preparazione di pasticceria che viene utilizzata per glassare le torte prima di ricoprirle con la pasta di zucchero, ma ci si possono anche farcire le torte o decorare i cupcake. Bastano 3 semplici ingredienti e il gioco fatto!!!

- burro 165gr.
- zucchero al velo 230gr.
- latte 2 cucchiali

Unire lo zucchero al velo con il burro ammorbidito
il latte



e montare per qualche minuto.

Gi pronta per essere utilizzata, io di solito la utilizzo per glassare le torte prima di ricoprirle con la pasta di zucchero.



Ciaooooo
e alla prossima ricetta ;)