

- Decoración de cupcakes -



INGREDIENTES

Crema de mantequilla

180 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 CUCHARADA DE LECHE

CUPCAKES DE VAINILLA

FLORES NATURALES

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL GRANDE COLOCA LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE, AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA LECHE.
2. MEZCLA MUY BIEN CON AYUDA DE UNA BATIDORA.
3. COLOCA LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA.
4. CUBRE CADA CUPCAKE CON LA CREMA Y DECORA CON FLORES Y FRUTA FRESCA.