

- Betún para pastel -



INGREDIENTES

1 TZ DE MANTEQUILLA (2 BARRAS)

3 1/2 TAZAS DE AZUCAR GLASS

2 CDAS DE LECHE, CREMA ESPESA, O AGUA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 PIZCA DE SAL

COLORANTE A ELEGIR

1 PAN DE PASTEL

PROCEDIMIENTO

1. BATE LA MANTEQUILLA DE 2-3 MINUTOS
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS, VAINILLA, CREMA Y LA PIZCA DE SAL.
3. BATE POR 3-4 MINUTOS O HASTA QUE ESPONJE.
4. AÑADE UNAS GOTAS DE COLORANTE Y MEZCLA INCORPORANDO A MANO CON UNA ESPÁTULA
5. CORTA EL PASTEL EN REBANADAS
6. DECORA