

- Betún con Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla sin sal
- 80 g de manteca vegetal
- 4 cucharadas de agua
- 3 cucharaditas de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharada de polvo de merengue

- 4 tazas de azúcar glass Postrelicioso

PROCEDIMIENTO

- Coloca la mantequilla y la manteca en la batidora hasta que se integren por completo, luego añade el resto de los ingredientes intercalando un ingrediente seco con uno líquido hasta obtener una mezcla uniforme.

Nota:

- La caducidad de esta mezcla en refrigeración es de 15 días.
- Cuando la mezcles en la batidora, trata de no batir demasiado, porque sino la mezcla toma una textura porosa.
- Si quieres pintar la mezcla de algún color usa colorantes en gel o en pasta, ya que si usas colorantes que sean líquidos, la mezcla perderá su textura.