

Betún de caramelo salado



TIEMPO

20 minutos



RENDIMIENTO

8-12 cupcakes



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- 300 g Mantequilla sin sal
- 250 g Azúcar Glass
- 1 pizca Sal
- 80 g Salsa de Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón crema la mantequilla con batidora.
2. Integra la Salsa de Caramelo ENCO hasta que se haga una mezcla homogénea.
3. Sigue batiendo y agrega la pizca de sal.
4. Cierne e incorpora poco a poco la azúcar glass hasta que esté bien mezclada.