Betún de queso crema



TIEMPO
20 minutos

RENDIMIENTO
½ tazón de 3.5 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 250 g de Queso Crema (frío)
- ◯ 250 g de Buttercream
- ◯ 40 g de Merengue en Polvo ENCO
- ◯ ¼ ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón acrema el queso crema directo del refrigerador.
2. Agrega buttercream, el Merengue ENCO y la Esencia de Vainilla ENCO.
3. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.