

Buttercream resistente al calor



 **TIEMPO**
1 hora

 **RENDIMIENTO**
1/2 tazón de 3.5 L

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 1 kg Azúcar Glass
- ☐ 5 cdas Merengue en Polvo ENCO
- ☐ 250 g Manteca Vegetal
- ☐ 250 g Mantequilla (a temperatura ambiente)
- ☐ 45 ml Agua o leche
- ☐ 2 ENCOTapas Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la manteca a velocidad media, agrega la mantequilla y bate hasta que no queden grumos. Las grasas deben estar a temperatura ambiente.
2. Tamiza el azúcar glass y merengue en polvo. Después combina con la mezcla de manteca en tres partes.
3. Por último, incorpora la leche/agua y la Esencia de Vainilla ENCO y bate hasta obtener una consistencia cremosa.