

Rellenos de buttercream con esencias



TIEMPO

30 minutos



RENDIMIENTO

1 taza



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Pistache:

- ☐ 100 g Pistache
- ☐ 100 g Chocolate blanco
- ☐ 8 g Leche en polvo
- ☐ 1 cdtá Esencia de Pistache ENCO
- ☐ Buttercream

Limón:

- ☐ 50 g Leche condensada
- ☐ Juego de ½ limón
- ☐ 1 cdtá Esencia de Limón ENCO
- ☐ Trozos de galleta de vainilla
- ☐ Buttercream

Carajillo:

- ☐ ½ taza de café soluble al tiempo
- ☐ 1 cdtá Esencia Moka ENCO
- ☐ 1 cdtá Licor de Cítricos
- ☐ Buttercream

PROCEDIMIENTO

Pistache:

1. Tritura el pistache en un procesador.
2. Agrega la mezcla de chocolate con leche y Esencia de Pistache ENCO.
3. Mezcla bien e incorpora con un poco de crema batida o buttercream.

Limón:

1. Mezcla todos los ingredientes en un bowl.
2. Agrega un poco de buttercream hasta que esté todo incorporado.
3. Opcional: combina trocitos de galleta de vainilla.

Carajillo:

1. Mezcla todos los ingredientes en un bowl.
2. Agrega un poco de buttercream hasta que esté todo incorporado.