

# receta buttercream de vainilla

225 gr mantequilla sin sal

420 gr azúcar glass

2 cdtas esencia de vainilla

2 cdas leche entera o crema espesa

1/4 cdta sal

- Cierne el azúcar glass dos veces junto con la sal (reserva)
- Bate con la paleta de tu batidora la mantequilla (que debe estar a temperatura ambiente) hasta acremar, debe lucir pálida y suave.
- Agrega la mitad del azúcar glass y bate ligeramente por 2 minutos hasta integrar.
- Agrega la vainilla y la leche, bate por 30 segundos.
- Saca el bowl de la batidora y limpia los laterales con una espátula, raspa bien para separar la mantequilla.
- Regresa a la batidora, agrega la otra mitad de azúcar y bate a velocidad media por 1 minuto o hasta que este totalmente suave y tersa.

rinde para un pastel de 12 personas

