NUESTRAS RECETAS

BUTTERCREAM DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Azúcar glass (200 gramos).
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente (150 gramos).
- Crema de orujo (una cucharada).
- Extracto de vainilla (una cucharadita).

PREPARACIÓN:

- En un recipiente, tamizamos el azúcar y añadimos la vainilla, la Crema de Orujo Panizo y la mantequilla. Empezamos a batir muy despacio para que no se levante el azúcar. En cuanto observemos que los ingredientes se han integrado completamente, ponemos la velocidad en media-alta.
- No dejamos de batir hasta que el buttercream consiga un color de tono blanquecino y su volumen aumente. Observareis que adquiere una textura mucho más cremosa y ya no engrasa.