

CREMA AL BURRO

Difficoltà: molto facile

Tempi di preparazione: 10 minuti

Ideale per far aderire la pasta di zucchero alle torte ma per gli amanti è ottima anche come farcita, a mio gusto è meglio non esagerare perché è un po' pesante.

Ingredienti

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di latte

Procedimento

Inserire in un recipiente capiente o meglio ancora in una planetaria lo zucchero a velo ed il burro a temperatura ambiente ed iniziare a montare prima a velocità minima, inserire anche il latte e poi montare alla massima velocità per almeno 5 minuti, il risultato deve essere una crema molto spumosa e bianchissima.

Le piccole cose che fanno la differenza

- Il burro per montare bene e non formare grumi deve essere a temperatura ambiente, toglietelo dal frigorifero almeno 2 ore prima di fare la crema al burro, se vogliamo leggermente anticipare i tempi facciamolo a cubetti.