



4 divertidos frosting para tus cupcakes

1. Frosting de buttercream

Ingredientes:

125 gr de mantequilla
200 gr de azúcar glas
2 yemas de huevo
2 cucharadas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 pizca de sal
Colorante al gusto

Preparación:

Paso 1. Bate

Bate la mantequilla con tu **Batidora 5 Velocidades Universal®**, hasta que esté bien cremosa, añade un poco de azúcar gradualmente y continúa batiendo.

Paso 2. Añade

Añade la esencia de vainilla, las yemas de huevo, vuelve a batir, luego añade el resto de la azúcar y la leche. Bate hasta que la mezcla quede cremosa y agrega el colorante que desees.

2. Frosting de cappuccino con chispitas

Ingredientes:

100 gr de mantequilla
50 gr de azúcar glass
50 gr de azúcar morena
1 cucharada de crema de leche
1 cucharadita de café o esencia de café
Chispitas de colores al gusto



Preparación:

Paso 1. Incorpora

Incorpora en un **Bowl de Acero Inoxidable Incametal®** la mantequilla, crema de leche y bate con tu **Batidora 5 Velocidades Universal®**

Paso 2. Añade

Añade poco a poco los azúcares hasta obtener una mezcla homogénea, añade la esencia de café y revuelve. Ponla sobre los cupcakes y espolvorea chispitas de colores al gusto.

3. Frosting de algodón de azúcar

Ingredientes:

125 gr de mantequilla
125 gr de azúcar glass
1 cucharadita de esencia de algodón de azúcar
Una pizca de colorante rosado o azul

Preparación:

Paso 1. Incorpora

Incorpora todos los ingredientes en un **Bowl de Acero Inoxidable Incametal®**

Paso 2. Bate

Bate los ingredientes con tu **Batidora 5 Velocidades Universal®**, hasta que esté bien cremosa, deja reposar por unos minutos y aplícala sobre los cupcakes.

4. Frosting de caramelo

Ingredientes:

200 gr de mantequilla
200 gr de azúcar glass
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de leche
2 cucharadas de sirope de caramelo
1 pizca de sal
Colorante al gusto

The Universal logo, featuring the word "universal" in white lowercase letters on a blue background, with a yellow smile-like arc underneath.A yellow hard hat with two blue flame-like shapes on top, set against a yellow background.

LA FELICIDAD SE COCINA...

¡Con puro sabor de hogar!

Preparación:

Paso 1. Bate

Bate la mantequilla, el azúcar y la leche con tu **Batidora 5 Velocidades Universal®**, hasta que esté bien cremosa.

Paso 2. Agrega

Agrega la esencia de vainilla, el sirope de caramelo y bate hasta que la mezcla quede cremosa. Puedes decorar con salsa de caramelo.