

# BUTTERCREAM - CREME DE MANTEIGA



## CONFEÇÃO

1. Na taça deite a lamina de bater e adicione a manteiga, bata a Vel 6 - 5min, se for precise pare o processo a meio e raspe a taça e prossiga. A manteiga deve estar num processo cremoso. Seguida junte os restantes ingrediente e bata novamente a Vel 6 - 6min verifique se está na sua consistência desejada.

## INGREDIENTES

- 250GR DE MANTEIGA SEM SAL (EU USO SEMPRE CRISCO)
- 500GR DE AÇÚCAR CONFEITEIRO
- 3 COLHERES SOPA DE LEITE
- 2 COLHERES SOPA DE VANILA (USO VANILA LIQUIDA AMERICANA)