

buttercream de
CHOCOLATE



Ingredientes:

250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

200 gr de azúcar glass tamizada

200 gr de Cola Cao tamizado

Preparación:

Con la ayuda de una amasadora o batidora de dos brazos batimos durante 2 minutos la mantequilla. A continuación, añadimos la mitad del azúcar glass tamizado, mezclamos hasta que se integre. Agregamos el resto de azúcar glass hasta que obtengamos una masa homogénea.

Haremos lo mismo con el Cola Cao, añadiremos primero la mitad y hasta que no se haya integrado no añadiremos la otra mitad.

Lista nuestra buttercream...

A disfrutar!!!!

[Con las zarpas en la masa](#)