

Glaseado de Queso Crema de Chocolate

1 1/2 tazas de mantequilla, blanda

8 oz de queso crema, suavizado

1 1/2 tazas de cacao en polvo sin endulzar

3 cucharaditas de extracto de vainilla

6 tazas de azúcar en polvo

aproximadamente 1/4 de taza de leche (según sea necesario)

En el tazón grande de una maquina, combine la mantequilla con el queso crema. Bata hasta que quede cremosa.

Agregue el cacao en polvo y extracto de vainilla. Batir hasta que se combinen.

Agregas el azúcar en polvo, 1 taza a la vez, batiendo bien. Agregue la leche según sea necesario para obtener la consistencia deseada.

Rinde suficiente glaseado para un pastel de 3 niveles