

# Glaseado de Queso Crema II

80 ml de agua hirviendo

250g azúcar en polvo

2 cucharaditas de extracto de vainilla

500 g de mantequilla sin sal, a temperatura

125g de queso crema, blanda

Agregue azúcar al agua hirviendo.. disuélvala completamente. Le agregas el extracto de vainilla.. lo cueles y deje enfriar por completo.

Usando la maquina.. crema la mantequilla a baja velocidad durante 10 minutos. luego agregue lentamente el azúcar enfriada a la mantequilla a velocidades lentas.

NOTA: Si lo bates a alta velocidad.. se llenará de burbujas de aire.