Frosting Puertoriqueño

1/2 taza de leche
8 tazas de azúcar en polvo
1 taza (250ml) manteca emulsificada **
1 cucharadita de vanilla clara
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de extracto de almendra

En el bowl de la mezcladora.. echas la manteca emulsificada, la mitad de la leche y la sal.. lo bates bien.

Ahora le vas agregando el azúcar en polvo, poco a poco, mientras lo bates, hasta conseguir la consistencia deseada. Le agregas los extractos y lo bates a velocidad alta por 2 minutos.

Puede tambien usar un poca de la leche restante para ajustar la consistencia..

** A la manteca emulsionada o de alta proporción se le agregan emulsionantes adicionales durante la fabricación. Cada 10 onzas de manteca vegetal incluye aproximadamente 1/3 de onza de emulsionantes, que ayudan a que la manteca vegetal se combine fácilmente con la masa del bizcocho.

Si no consigues manteca vegetal emulcificada.. la puede sustituir con manteca vegetal Crisco