Pro Icing

2 lbs de azúcar en polvo
1 taza de manteca vegetal
1/2 taza de agua
1 cucharadita de sabor a mantequilla, sin color
1/2 cucharadita de extracto de almendras
1 cucharadita de extracto de vainilla, sin color
1/4 cucharadita de sal

Bata la manteca vegetal en el bowl de la maquina (una maquina de 5 quartos como la kitchenaide) hasta que esté cremosa.. agrega 1 lb de azúcar en polvo y la mitad del agua.. mezclando bien.

Agrega el resto del azúcar en polvo, la vainilla, almendra y sabor a mantequilla, mezclandolo bien. Si hace falta agregar mas agua, se lo echas ahora, de poco a poco, para ajustar la consistencia. Bata la mezcla a velocidad 6 por 10 minutos. Luego bajas la velocidad a 1 y siga batiendo por 7 minutos más.