



INGREDIENTES:

- 50 gramos de azúcar glass
- 300 gramos de Nutella
- 100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 pellizco de sal

ELABORACION:

1. En el vaso **muy seco si no** tenemos hecho el azúcar en polvo (azúcar glass) hacerlo lo primero, **pulverizándolo 20 segundos a velocidad máxima.**

2. A continuación poner el resto de ingredientes y **mezclar 30 segundos a velocidad 4.** (está claro que si tenemos hecho ya el azúcar en polvo, solo es poner todos los ingredientes en el vaso muy seco, y proceder a **mezclarlo esos 30 segundos a velocidad 4.**

3. Terminamos de mezclarlo correctamente con ayuda de la espátula y verter dentro de una manga pastelera habiéndole colocado antes una boquilla de estrella abierta.

4. Si la crema no ha quedado con la suficiente consistencia, para que quede firme, poner la manga en la nevera una media horita aproximadamente, previamente cerrada la boca con una pinza para que no se salga la crema.

5. Seguidamente ya podremos decorar lo que queramos con ella.

Queda ideal y perfecta.