



INGREDIENTES:

- 225 gramos de azúcar en polvo
- 225 gramos de mantequilla a temperatura ambiente (textura pomada)
- 5 gramos de extracto de vainilla (una cucharadita de café)
- 2 cucharadas de café de agua caliente

ELABORACION:

1. Echar el azúcar (si lo tenemos ya hecho en polvo muy bien, si no lo hacemos) en el vaso de Thermomix muy seco, y **programar 30 segundos a velocidad máxima.** Sacar y Reservar.

2. Poner la mariposa en las cuchillas, y echar la mantequilla, y **montar a velocidad 3 y medio, sin programar tiempo,**

hasta verla bien montada, y por el bocal ir echando el azúcar en polvo, y la esencia de vainilla, hasta acabarlo, y después añadir por el mismo vocal (sin parar la máquina) el agua caliente (que podemos haberla calentado en el microondas,

durante unos 30 ó 40 segundos más.

Ha de quedar una pasta homogénea.

3. Al sacarla del vaso de Thermomix, ponerla en una manga pastelera cerrada con una pinza por ejemplo (para que no se nos salga) y tenerla en la nevera que coja un poco de consistencia antes de usarla (la manejaremos mejor).

4. Lista y muy adecuada para cupcakes, tartas, y tantas preparaciones de repostería.

Sugerencia:

Esta es una crema de mantequilla, bastante básica por que solo lleva de extraordinario la esencia de vainilla, pero la podemos hacer de montones de sabores y colores, para estas últimas emplearemos un par de gotas de colorante a nuestro gusto.

Y la podemos hacer de sabores como digo de limón, de fresa, de chocolate blanco, de oreo, de naranja, de Nutella etc.

