

# Crema de frutilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crema-de-frutilla>

## Preparación

Batir la manteca y agregando ½ taza de azúcar impalpable a la vez. Después de cada adición, agregar 1 cucharada de jarabe de frutilla (o mermelada) a la vez, a continuación, agregar la vainilla y batir a fuego alto por unos 20 segundos para aligerar el glaseado. Agregar la crema de leche de a una cucharada hasta que la crema haya alcanzado la consistencia deseada. Añadir una pizca de sal y batir enérgicamente durante últimos 20 segundos. Utilizar inmediatamente o cubra y refrigere hasta por tres días. Para utilizar una vez refrigerado, lentamente permita que alcance la temperatura ambiente y luego batir a velocidad baja hasta que la manteca esté suave antes de usar.



## Ingredientes

- 1 taza/s Manteca blanda
- 3-1/2 - 4 taza/s Azúcar impalpable
- 4 cucharada/s Jarabe de Frutillas (o mermelada)
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1 cantidad mínima Sal
- 2 cucharada/s Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Rápida, Recetas de Ayuda, Dulces