

Crema de Nutella



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-nutella>

Preparación

Batir la manteca y agregando ½ taza de azúcar impalpable a la vez. Después de cada adición, agregar 1 cucharada de Nutella 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
- 1/2 taza/s Nutella
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Recetas de Ayuda, Dulces