



🌀 BETÚN DE MANTECA 🌀

DIFICULTAD: FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 taza de manteca INCA
- 4-5 tazas de azúcar glass
- 1 cda de vainilla
- 2-4 cdas de agua o bien, de leche de tu preferencia

PASOS A SEGUIR

En un recipiente hondo agregamos la manteca y batimos por 1 minuto, le agregamos la vainilla y 2 tazas de azúcar glass.

Batimos de nuevo, y vamos agregando el resto del azúcar glass y agregamos 1 cda del agua o leche y sigues batiendo.

Si ves que el betún es muy espeso seguimos agregando más agua de a cucharada en cucharada, ya que si le hechas agua de más tendrás que usar muchísima azúcar y no queremos eso.

Cada vez que le agregues agua hay que batir y checar la consistencia que va quedando en el betún.

¡Y listo! A usarse para decorar tu mejor pastel o tus mejores cupcakes