



Paso a Paso

Icing de Oreo

Descripción: Icing de oreo, ideal para decorar o rellenar tartas o cupcakes.

- Ingredientes:**
- 250 gr. Mantequilla sin Sal
 - 500 gr. De Azúcar glass
 - ½ cucharadita de esencia de Vainilla
 - 3 cucharadas de Nata para montar
 - 5 galletas Oreo grandes



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo en sólo diez sencillos pasos puedes realizar un delicioso icing de oreo con el que podrás decorar o rellenar tus tartas y cupcakes.



Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero que debemos hacer es tamizar la azúcar glass en un recipiente para luego incorporarlo a la mezcla en el paso 8.

2



Luego, colocamos las galletas oreo en un triturador de alimentos a velocidad alta por un minuto.

3



Una vez tengamos bien trituradas las galletas, las colocamos en un bol para luego incorporarlas a la mezcla en el paso 6.

4



Batimos la mantequilla hasta que este lo más cremosa posible.

5



A continuación, añadimos la esencia de vainilla sin dejar de batir.

6



Incorporamos las galletas oreo previamente trituradas.

7



Batimos muy bien hasta obtener una mezcla uniforme.

8



Agregamos, poco a poco, el azúcar glass previamente tamizada.

9



Luego, añadimos la nata montada, sin dejar de batir.

10



Batimos hasta tener una mezcla homogénea! Es muy fácil, verdad? Qué esperas? Hay que decorar las tartas o los cupcakes 😊