

CREMA AL BURRO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 300 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia® - 100 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino di succo di limone - 50 g di burro morbido* - o a temperatura ambiente - la scorza di 1 limone giallo bio

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella e miscelare per 1 minuto circa con il programma ROBOT.

2. Travasare la crema in una tasca da pasticciere* con beccuccio seghettato e metterla da parte nel frigorifero per almeno 1 ora prima di decorare i cupcake.

Cook Expert ■