



Glazură de unt

Dificultate ușor

Timpe de preparare 5 min.

Timpe total 5 min.

Mărime porție 1 Rețetă completă

Ingrediente

- 120 g zahăr
- 350 g unt nesărat, moale, tăiat cuburi
- 120 g lapte
- 1 linguriță extract natural de vanilie (opțional)

Valori nutritive per 1 Rețetă completă

Calorii 2258 kJ / 540 kcal

Proteine 1 g

Carbohidrați 21 g

Grăsimi 50 g

Fibre 0 g

Preparare

1. Puneți zahărul în bol și pulverizați **20 sec./viteza 10**.
2. **Montați fluturele de amestecare**. Adăugați untul, laptele și extractul de vanilie și bateți **3 min./viteza 3**. Folosiți glazura după dorință.

Recomandări & Sfaturi utile

- - Umpleți sau glazurați prăjiturile cu ajutorul unei spatule de patiserie sau cu un poș de patiserie.
 - Glazura de unt poate fi păstrată în frigider, într-un recipient închis ermetic, pentru a o folosi mai târziu. Înainte de a folosi glazura, lăsați-o să se înmoaie la temperatura camerei.
- - Glazura de unt poate fi aromatizată după preferință. De exemplu, în faza 2, adăugați ½-1½ linguriță de cafea instant, sau 1-3 lingurițe de cacao, sau 2 linguri migdale caramelizate și măcinate sau orice altfel de aromă.