



Crémage à gâteau - Vanille



INGRÉDIENTS :

- ¼ de tasse de beurre mou
- ½ c. à thé de sel de table
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- ¼ de tasse de lait
- 3 tasses de sucre à glacer

PRÉPARATION :

1. Dans un bol à mélanger, mettre le beurre mou, le sel et la vanille.
2. Ajouter une tasse de sucre et bien mélanger le tout.
3. Incorporer le lait peu à peu en mélangeant bien le tout.
4. Peu à peu, ajouter le sucre en mélangeant constamment le tout.
5. Réfrigérer le glaçage à gâteau jusqu'à son utilisation.
6. Sortir 10 minutes avant d'appliquer sur le gâteau pour offrir une consistance plus maniable.

Utiliser la teinture alimentaire pour varier la couleur du glaçage si désiré.