

« Glaçage au fromage à la crème »

Préparation : ¼ heures

Glaçage pour diverses pâtisseries nord-américaines.

Cuisson : 0 heures

Ingrédients

Produit	Quantité (pour 16)
Fromage à la crème - ramolli	9 once(s)
Beurre - ramolli	0.75 tasse(s)
Essence de vanille	1.5 cuiller(s) à thé
Sucre à glacer tamisé	4 tasse(s)

Préparation

- I. Battre le fromage, le beurre et la vanille jusqu'à consistance lisse et onctueuse.
- II. Ajouter graduellement le sucre à glacer en battant jusqu'à consistance de tartinade.

Notes

- 1) Reproduit (sans permission) de Ron Kalenuik, « Tout simplement délicieux », ISBN 1-55185-428-7.