Glaseado Cremoso de Mantequilla de Maní

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mantequilla de Maní	4 3/4 oz	1/2 tza 1 Cda	9 1/2 oz	1 tza 2 cda	**1.** Bata la mantequilla de maní y manteca en la batidora por 2 minutos a velocidad media hasta que se forme una crema suave y esponjosa.
Manteca		3 cda		1/4 tza 2 cda	
Azúcar en polvo	15 oz	3 3/4 tza	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 1/2 taz	**2.** En un tazón aparte, combine el azúcar en polvo, sal y leche en polvo. Añada lentamente la mezcla de crema. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Raspe las paredes del tazón.
Sal		1/8 cdta		1/4 cdta	
Leche en polvo instantánea, sin grasa		2 cda		1/4 tza	
Vainilla		1 1/2 cdta		1 Cda	**3.** Agregue la vainilla mientras mezcla a velocidad baja. Añada el agua poco a poco Raspe las paredes del tazón. Mezcle por 5 minutos a velocidad media o hasta que la mezcla este cremosa y homogénea. (Para un betún más

Agua, a temperatura ambiente	1/4 tza 1 1/2 cdta	1/2 tza 1 Cda

4. Unte el glaseado sobre los pastelitos ya fríos o distribuya las porciones con una cuchara servidora No. 50 (1 cda ¾ cdta).

Serving	Yield	Volume
	25 Porciones: Cubrirá 1 media bandeja de hornear (13”x18“x1”) **50 Porciones:** Cubrirá 2 media bandejas de hornear (13”x18“x1”)	**25 Porciones:** 2 tazas **50 Porciones:** 1 cuarto gl