Glaseado Cremoso de Chocolate

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
margarina o mantequilla		2 Cda 1 ½ cdta		¼ tza 1 Cda	**1.** Mezcle margarina o mantequilla y manteca, para hacer una crema, en una batidora por 2 minutos en velocidad mediana o hasta que este espumoso y suave.
Manteca		3 Cda		¼ tza 2 Cda	
Cocoa	2 oz	? tza	4 oz	1 ? tza	**2.** En un tazón separado, combine la cocoa, azúcar en polvo, sal y leche en polvo. Lentamente agréguelo a la mezcla cremosa. Bátala por 1 minuto en velocidad baja. Raspe los lados del tazón.
Azúcar en polvo	15 oz	3 ¾ tza	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 ½ tza	
Sal		? cdta		¼ cdta	
Leche en polvo instantánea		2 Cda		¼ tza	
Vainilla		1 ½ cdta		1 Cda	**3.** Agregue la vainilla mientras lo mezcla a velocidad baja. Lentamente agregue el agua hasta obtener una consistencia para difundirla. Raspe los lados del tazón. Bátala por 5 minutos a

Agua a temperatura ambiente	¼ tza 1 ½ cdta	½ tza 1 Cda

4. Úntelo en tortas frías o distribuya las porciones con una cuchara No. 50 (1 Cda ¾ cdta). PCC no es necesario.

Serving	Yield	Volume
1 cucharada equivale a ¾ cucharadita (cuchara servidora No. 50)	**25 Porciones:** cubre 1 mitad de bandeja para hornear (13” x 18” x 1”) **50 Porciones:** cubre 2 mitades de bandeja para hornear (13" x 18" x 1")	**25 Porciones:** 2 tazas **50 Porciones:** 1 cuarto gl