

Glaseado de Crema de Vainilla

Desserts, B-12

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
margarina o mantequilla		2 cda 1 1/2 cda		1/4 tza 1 Cda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bata la margarina o mantequilla 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, sin cernir	15 oz	3 3/4 tza	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 1/2 taz	<ol style="list-style-type: none"> 2. En un tazón aparte, combine azúcar en polvo, sal y leche en polvo. Lentamente añada a la mezcla de crema. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Raspe las paredes del tazón.
Sal		1/8 cda		1/4 cda	
Leche en polvo, instantánea sin grasa		2 Cda		1/4 tza	
Vainilla		1 1/2 cda		1 Cda	<ol style="list-style-type: none"> 3. Añada la vainilla mientras mezcla a velocidad baja. Lentamente añada el agua para obtener una consistencia para untar. Raspe las paredes del tazón. Mezcle por 5 minutos a velocidad media o hasta que la mezcla este cremosa y

Agua, a temperatura ambiente

4. Úntelo a tortas ya frías o distribuya las porciones con una cuchara servidora No. 50 (1 Cda $\frac{3}{4}$ cda). No PCC necesario.

Serving	Yield	Volume
1 cucharada $\frac{3}{4}$ cda (cuchara servidora No. 50)	25 Porciones: cubrirá 1 media bandeja (13" x 18" x 1")	25 Porciones: 2 tazas
	50 Porciones: cubrirá 2 medias bandejas (13" x 18" x 1")	50 Porciones: 1 cuarto gl

Nutrients Per Serving					
Calorías	91	Grasa saturada	1 g	Hierro	
Proteínas		Colesterol		Calcio	5 mg
Carbohydrate	17 g	Vitamina A	58 IU	Sodio	27 mg
Grasa total	3 g	Vitamina C		Fibra dietetica	