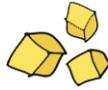




LA CRÈME AU BEURRE AMÉRICAINE



150g de beurre à température ambiante

- 1 - Placez votre beurre coupé en petit dés dans le bol de votre robot. Battez à puissance moyenne jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

300g à 350g de sucre glace



- 2 - Incorporez progressivement et en plusieurs fois le sucre glace, tout en continuant à battre le beurre.

- 3 - Arrêtez de temps en temps le robot pour raclez les parois et le fouet



2 gouttes d'arôme amande



2 cc d'extrait de vanille

- 4 - Incorporez l'extrait de vanille et l'arôme amande

