



THE J.M. SMUCKER Co

Glaçage de base à la vanille et au beurre

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre amolli
- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1/3 tasse (75 mL) de crème légère ou de Lait évaporé Carnation® régulier ou 2 %

Lait évaporé

- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Réduire en crème le beurre et la moitié du sucre glace dans un grand bol à l'aide d'un mélangeur électrique jusqu'à consistance légère. Ajouter l'œuf et la vanille.

Step 2:

Ajouter le reste du sucre glace peu à peu en fouettant. Bien mélanger.

Step 3:

Produit suffisamment de glaçage pour couvrir 24 petits gâteaux ou pour garnir et couvrir un gâteau à deux étages.

Images

