

Crème au beurre

- 1** Battre une tasse de beurre mou (salé ou non) avec une cuillère à thé de vanille. Ajouter trois cuillères à soupe de crème 35% et bien mélanger.
- 2** Intégrer graduellement trois tasses de sucre en poudre au mélangeur. Si vous trouvez le mélange assez épais, arrêter avant d'avoir mis les trois tasses.
- 3** Mettre le glaçage dans une poche à pâtisserie. Sinon, prendre un sac à sandwichs dans lequel il faudra faire un petit trou (dans un des coins) et napper le gâteau de ce glaçage.

