

## Cobertura de creme de manteiga



Ingredientes: 0,5 chávena de gordura vegetal sólida  
0,5 chávena de manteiga amolecida  
1 colher de chá de essência de baunilha  
4 chávena de açúcar em pó  
2 colher de sopa de leite

### Instruções de preparação:

Numa tigela grande, bata a gordura vegetal e manteiga com a batedeira. Adicione a baunilha. Aos poucos, adicione o açúcar, uma chávena de cada vez, e bata bem numa velocidade média. Raspe os lados e fundo da tigela com frequência. Quando todo o açúcar estiver misturado, vai obter uma massa parecida com "gelo". Adicione o leite e bata numa velocidade média até ficar leve e fofo. Mantenha a tigela coberta com um pano húmido até ao momento que o vai usar. Para melhores resultados, mantenha a tigela no frigorífico. Mexa antes de usar.

Sugestões Adicionais: Para obter uma consistência fina, adicione 2 colheres de sopa de xarope de milho, água ou leite. Obterá 3 chávenas de cobertura.