

## **Cobertura de queijo philadelphia para bolos e cupcakes**



Ingredientes: 1 chávena de manteiga amolecida  
230 grama de philadelphia (queijo creme)  
8 chávena de açúcar em pó  
2 colher de sopa de leite  
1 colher de sopa de sumo de laranja  
1 colher de chá de raspas de laranja

### Instruções de preparação:

Numa tigela média, bata a manteiga e o queijo philadelphia juntos até obter uma massa homogénea. Adicione o açúcar, uma chávena de cada vez, e o leite. Misture bem. Bata em alta velocidade até ficar homogéneo.

Sugestões Adicionais: Se usar margarina, a cobertura será mais suave.