

Crèmes

Glaçage au fromage frais


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

163

CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le glaçage

120 g **Fromage frais à tartiner**
 110 g **Beurre**
 50 g **Sucre glace**
 1 c. à café **Cannelle en poudre**
 0.25 c. à café **Clou(s) de girofle en poudre**
 0.5 c. à café **Gingembre en poudre**

Étape 1

Préparation du glaçage au fromage frais

- 1 Mettre le beurre et le fromage frais mous dans le saladier.
- 2 Fouetter vigoureusement pendant 3 à 4 minutes pour obtenir une texture lisse et aérée.
- 3 A l'aide de la corne, racler les bords pour ramener la préparation dans le saladier, ajouter le sucre glace puis fouetter pour bien mélanger.
- 4 Racler à nouveau le saladier et assaisonner la préparation de cannelle, clou de girofle, et gingembre.
- 5 Fouetter pendant environ 1 minute jusqu'à ce que les épices soit bien réparties dans le glaçage.

Étape 2

Dressage

- 1 Utiliser la préparation pour décorer des cupcakes ou bien garnir une génoise.