

# CREMA AL BURRO

## INGREDIENTI:

- gr. 150 Burro
- gr. 150 Zucchero a velo
- n. 3 Tuorli d'uovo
- n. 1/2 Bustina di vaniglia o qualche altro aroma (caffè o cacao)
- n. 2 Cucchiaini di maraschino.

## PROCEDIMENTO:

Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, quando tutto lo zucchero sarà amalgamato, aggiungere il burro a temperatura ambiente e montare con la frusta. Aggiungere da ultimo gli aromi preferiti. Questa crema serve per ricoprire interamente o farcire torte di qualunque tipo. Per la buona riuscita di questa crema è indispensabile che il burro sia fresco.