

RECETA

Bate en un cazo la mantequilla y el cacao o la vainilla, hasta que se vea un aspecto cremoso.

Agrega azúcar glass, 1 taza a la vez, batiendo muy bien después de cada adición.

Después de esto, añade la leche y sigue batiendo hasta que el betún se esponje.

Agrega a la mezcla el colorante que tú prefieras para tus cupcakes.

Ya con esto el betún estará listo para decorar los cupcakes y aplicar los diseños que hiciste en la hoja de papel.

