

Crema mascarpone

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Cremas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Tina777

INGREDIENTES

0

350 gr	Azúcar
750 gr	Queso mascarpone — (3 tarrinas)
250 gr	Queso crema

ELABORACIÓN

Poner en el vaso el azúcar y glasearlo, durante 15 segundos, velocidad 5-10.

Poner la mariposa y echar el queso mascarpone y el cremoso y batir a velocidad 3 ½ durante unos 15-20 segundos.