

Crema mascarpone

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.