



Butercream de Merengue Suíço

www.receitasdafia.com/receitas/butercream-de-merengue-suico

Aprenda a fazer essa receita deliciosa que serve tanto para recheio como para decoração de bolos e cupcakes. Fica uma delícia e é bem fácil de fazer!

 20 min  40 porções

Ingredientes

- 150g de [clara de ovo](#)
- 150g de [açúcar](#)
- 340g de [manteiga](#) (Tipo Extra)
- 1 colher (chá) de [essência de baunilha](#)

Modo de Preparo

1. Em banho maria com o fogo baixo coloque as gemas e o açúcar e mexa com o auxílio de um fouet.
2. Mexa sem parar até o açúcar derreter
3. Despeje a mistura na batedeira e bata em velocidade máxima por 5 minutos (vai ficar com a consistência do merengue).
4. Com a velocidade máxima da batedeira vá adicionando a manteiga aos poucos.
5. Após isso adicione a essência de baunilha e bata por mais 2 minutos ou até ficar um creme liso e homogêneo.
6. Retire e coloque sobre um recipiente com tampa.
7. Refrigere ou decore o seu bolo.
8. A durabilidade é de 10 dias na geladeira ou 3 meses congelado

www.receitasdafia.com