

Glaçage au chocolat et fromage à la crème

- La délicieuse recette de glaçage au chocolat et fromage à la crème!



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
18-24 CUPCAKES OU 1 GÂTEAU 2 ÉTAGES

Ingrédients :

- 3-4 tasses (750/1000 ml) de **sucre en poudre**
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé ramolli
- 1 paquet (8 onces) de fromage à la crème
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- Crème 35 % (au besoin)
- Une pincée de sel

Préparation :

1. Dans un grand bol, battre le fromage à la crème et le beurre à la mixette électrique.
2. Ajouter graduellement le sucre en poudre jusqu'à l'obtention de la consistance désirée en mélangeant à basse vitesse.
3. Ajouter le cacao et le sel et bien mélanger.
4. Battre à haute intensité jusqu'à ce que la texture soit légère pendant 2 à 3 minutes.
5. Si le glaçage est trop épais, ajouter 1 cuillère à thé de crème à la fois jusqu'à la consistance désirée.
6. Miam!

“ Vous recherchez une recette facile pour faire un fabuleux glaçage à utiliser pour vos cupcakes, gâteau ou tout simplement pour manger à cuillère? ”