



## Glaseado de crema de queso y limón



### Dificultad:

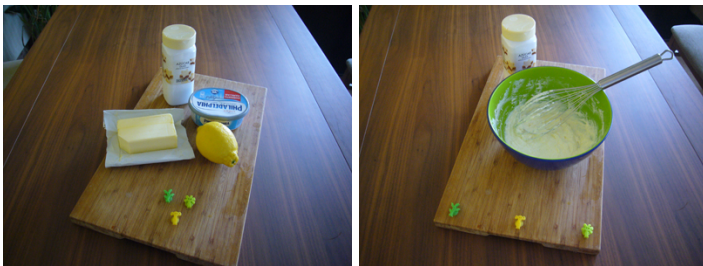


### Ingredientes:

30 gr de mantequilla  
80 gr de crema de queso  
1 limón  
240 gr de azúcar glas

### PASO 1

Es importante indicar que tanto la mantequilla como la crema de queso deben estar a temperatura ambiente, o reblandecidos, para que la preparación sea más sencilla.



### PASO 2

Añadimos en un bol la mantequilla, cortada en pequeños trozos, junto con la crema de queso y los mezclamos con ayuda de unas varillas hasta conseguir una masa homogénea.

### PASO 3

A continuación, rallamos el limón al gusto y lo juntamos con la mezcla de mantequilla y crema de queso. Por último, unimos a la mezcla el azúcar glas en tres tandas, y mezclamos tras agregar cada tanda con ayuda de la varillas, hasta conseguir un glaseado homogéneo.