Glaçage

Ingrédients (glaçage à la vanille):

½ t. de beurre salé, ramolli
1¾ t. de sucre glace
½ c. à thé de lait
½ c. à thé d'extrait de vanille (d'amande, de menthe etc.)

Ingrédients (glaçage au citron):

½ t. de beurre salé, ramolli
1¾ t. de sucre glace
½ citron (jus et zeste)
½ c. à thé d'extrait de vanille

Ingrédients (glaçage cuit) :

½ t. de lait
1½ c. à soupe de farine
½ t. de beurre salé, ramolli
1 t. de sucre glace
½ c. à thé d'extrait de vanille

Préparation (glaçage à la vanille et au citron):

1) Mettre tous les ingrédients dans le bol du KitchenAid.
2) Battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et crémeux.

Préparation (glaçage cuit):

1) Dans une petite casserole, mélanger le lait et la farine. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2) Cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laisser refroidir dans le frigo.
3) Dans le bol du KitchenAid, crémer le beurre, le sucre glace et la vanille pendant une minute. Ajouter le mélange dans le frigo.
4) Fouetter ce mélange jusqu'à ce qu'il soit léger, 2 à 3 minutes.