CREMA DI BURRO PER FARCIRE TORTE DOLCI

Ingredienti:

- 200 g. di burro freschissimo,
- 40 g. di zucchero a velo,
- 2 tuorli d'uovo,
- 75 g. di zucchero semolato.

Togliere il burro dal frigo almeno un'ora prima.
Si taglia il burro a pezzetti, lo si mette in una terrina e vi si unisce lo zucchero a velo.
Si aziona la frusta elettrica a velocità ridotta finchè la crema comincerà a gonfiare.
In un altro recipiente si montano i tuorli con lo zucchero semolato, fino a che si presenteranno gonfi e quasi bianchi.
Si aggiunge la crema di burro, a cucchiate, a quella di uova, mescolando con un cucchiaio di legno fino a che i due composti risulteranno perfettamente amalgamati.