

## Crème au Beurre



La **recette de base** est très simple :

- 100 grammes de beurre
- 200 grammes de sucre glace

Ensuite, à vous de laisser libre cours à votre imagination en ce qui concerne le goût, les couleurs... N'hésitez surtout pas à ajouter quelques gouttes de colorant ou bien à la parfumer à l'aide de sirops ou extraits.

### *!! Attention !*

N'oubliez pas d'attendre que vos gâteaux soient froids avant d'appliquer cette crème, elle risquerait de fondre !

Vos gâteaux se conservent ensuite au frais, pensez à les sortir quelques temps avant la dégustation.