



## **Dairy Free & Vegan Vanilla Buttercream Frosting**

This frosting holds its shape very well when piped. Nuttelelex Bakers range is easy to whip into soft frosting directly from the fridge.

### **Ingredient:**

- 400g Nuttelelex
- 1.2kg pure icing sugar, sifted
- 10ml / 2 teaspoons vanilla bean paste
- 100 - 120ml plant based milk (e.g almond milk)
- gel food colours

### **Method**

1. Using an electric stand mixer, beat Nuttelelex for 2 minutes until creamy.
2. Add icing sugar, plant-based milk and vanilla. Beat on a low speed for 30 seconds then increase the speed to medium for 2 minutes.
3. Divide mixture and colour with gel food colours.
4. Pipe onto cooled cupcakes.



## 素食無奶香草奶油糖霜

奶油霜在裱花的時候仍能維持完美的形狀，不易軟化。 NutteleX 烘焙系列可直接從冰箱中取出，無需室溫軟化很容易攪打成柔軟的奶油霜。

### 食材

- 400 克 NutteleX 黃油
- 1.2 公斤純糖粉，過篩
- 10 毫升/2 茶匙香草醬
- 100 - 120ml 植物奶（如杏仁奶）
- 凝膠食用色素

### 做法

1. 使用桌上型電動攪拌器，將 NutteleX 黃油攪拌 2 分鐘，直到呈現奶油狀。
2. 加入糖粉、植物奶和香草精。低速攪拌 30 秒，然後提高速度至中速攪拌 2 分鐘。
3. 將已攪拌材料混入凝膠食用色素並拌勻。
4. 擠在冷卻的杯子蛋糕上。