

Buttercream Recipe

- 1/2 cup solid vegetable shortening
- 1 stick butter (1/2 cup butter) softened but not melted
- 1 1b. white sugar (about 4 cups)
- 2 tablespoons milk or water
- 1 teaspoon vanilla

*볼에 쇼트닝, 버터를 넣어 섞은 뒤,
설탕, 우유(혹은 물), 바닐라를 넣어 중간 speed 로
크림 될 때까지 믹스한다.

*냉장고에 넣어 2주 보관 할 수 있으며,
사용할 때는 미리 꺼내서 크림 된 후에 사용 한다.

Chocolate buttercream

- 3 oz of melted unsweetened chocolate
- 1/2 cup solid vegetable shortening
- 1 stick butter (1/2 cup butter) softened but nor melted
- 1 1b. white sugar (about 4 cups)
- 3 tablespoons milk or water
- 1 teaspoon vanilla

*위와 같은 방법으로 모두 섞어서 냉장 보관 한다.