

CHANTILLY DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 2 caixas pequenas de chantilly
- 1 caixa de leite condensado
- 13 colheres de leite em pó
- Corante em gel ou líquido (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque as caixinhas de chantilly e de leite condensado no congelador por 40 minutos, antes de usar.

Depois de gelado, misture todos os ingredientes e bata na batedeira até dar o ponto desejado.

Observação: para decorar, é necessário que esteja em um estado semelhante ao de claras em neve, ou seja, aquele estado na qual se você pode virar a colher de cabeça para baixo, e ainda assim o chantilly não cair.

Você pode servir com frutas ou decorar e rechear bolos e tortas.

Após batido na batedeira e congelado, você pode adicionar frutas e ingerir como sorvete, fica muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16744-chantilly-de-leite-em-po.html>