

CREME CHANTILI

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) emulsificante
- 4 colheres (sopa) açúcar
- coco ou essência de sua preferência (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite gelado (deixar a caixa de creme de leite no freezer por cerca de 20 minutos) na batedeira.

Acrescente o emulsificante

Acrescente o açúcar e a essência.

Bata por cerca de 5 minutos na velocidade máxima (observar que algumas batedeiras podem ser mais devagar que as outras, logo tem que atentar).

O mesmo ficará pronto assim que tiver "dobrado" de tamanho e estiver com consistência próxima ao do chantili.

Experimente e veja se está bom de açúcar, se necessitar de mais coloque e bata por menos de 1 minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20473-creme-chantili.html>