

CREME DE LEITE FRESCO (CHANTILLY)

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite tipo B
- 200 g de gordura vegetal
- 200 g de margarina sem sal
- 1 gema de ovo
- 2 colheres de essência de baunilha
- 3 colheres de açúcar (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Leve o leite e a gema de ovo ao fogo e mexa até ficar quente (não ferva).

Depois, com o fogo desligado, coloque a gordura vegetal e a margarina e mexa até derreter.

Bata no liquidificador em potência máxima, por 3 minutos e coloque numa vasilha com tampa e leve à geladeira por 24 horas.

Depois, acrescente 2 colheres de essência de baunilha com 3 ou mais colheres de açúcar depende do seu gosto.

Bata na batedeira até dar ponto de chantilly (até demora um pouco, mas tenha paciência que dá o ponto certinho).

Ponto chantilly: com uma colher pegue um pouco e vire a para baixo, se estiver firme, aí está o ponto certo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23140-creme-de-leite-fresco-chantilly.html>