

CHANTILLY COM CEREJAS

INGREDIENTES

2 ovos

1 limão

2 xícaras de chá ou de café de açúcar

1 garrafa de guaraná natural de 250 ml

200 g de creme de leite sem soro

Cerejas em calda

MODO DE PREPARO

Reserve as gemas, depois coloque as claras na batedeira e bata.

Coloque o açúcar e o guaraná em uma panela e leve ao fogo baixo.

Deixe ferver.

Volte na batedeira e, se tiver dobrado de tamanho, adicione o creme de leite ainda com a batedeira ligada.

Volte para a panela, tire a panela do fogo e coloque esse mel que virou na batedeira junto com as outras coisas ainda com a batedeira ligada.

Coloque a peneira em cima da xícara e esprema o limão em cima da peneira para o suco não ficar com fiapinhos.

Adicione o suco na batedeira e deixe bater por 5 minutos ou até ficar consistente.

Quando o chantilly ficar consistente, coloque na geladeira por 10 minutos.

Quando tirar o chantilly da geladeira, coloque em uma taça, adicione as cerejas em calda e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25459-chantilly-com-cerejas.html>