

CHANTININHO COBERTURA

INGREDIENTES

1 litro de bate chantilly gelado (norcau ou chanty amélia)

1 lata de leite condensado gelado (moça ou itambé)

13 colheres de leite em pó instantâneo bem cheias

MODO DE PREPARO

De preferência, o Bate Chantilly deve ficar 12 horas na geladeira e deixar 30 minutos no freezer antes de bater.

Acrescente o litro de chantilly, o leite condensado gelado e o leite em pó.

Bata na batedeira em velocidade média até dar o ponto.

Quando você pega com uma colher e vira para baixo e não cai, este é o ponto.

Pode acrescentar corante em gel para colorir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27133-chantininho-cobertura.html>