

CHANTILLY CASEIRO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado bem gelado
- 1 lata de creme de leite bem gelado
- 1 colher de emulsificante (emustab)
- 7 colheres (sopa) de leite em pó (ninho)

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque a tigela e os batedores da batedeira no freezer ou congelador por 10 minutos, para que fiquem gelados e mantenha a consistência do chantilly.

Então coloque na batedeira o leite condensado, creme de leite e o emulsificante.

Bata por uns 5 minutos, então adicione o leite em pó.

Continue batendo em velocidade alta, por mais 5 minutos e está pronto.

Esse chantilly pode ser adicionado corante e serve para decorar bolos e tortas, pois fica bem consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27164-chantilly-caseiro-delicioso.html>