

CHANTILLY CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

4 claras

2 copos americano de açúcar refinado

1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata as claras em neve.

Em uma panela, acrescente o açúcar e a água e leva ao fogo, mexendo até que a mistura ferva, virando uma calda.

Acrescente a calda, ainda quente, nas claras e bata até que o chantilly esfrie.

Reserve na geladeira até o momento de uso.

Obs: O ponto de retirada da calda do fogo é ponto de fio (5 minutos de fervura).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28658-chantilly-caseiro-facil.html>