TORTA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

5 colheres de manteiga

5 colheres de açúcar

farinha de trigo

1 colher (café) de fermento químico

RECHEIO:

Recheio:500 ml de creme de leite fresco (não pode ser o de caixinha ou de latinha ou chantilly pronto)

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar todos os ingredientes em um bowl, forrar toda uma forma redonda de aro/fundo removível, fazer furos com um garfo e colocar em forno médio (250 gaus)

RECHEIO:

Recheio:Bata o creme de leite em potência média até formar picos moles.

Continue batendo, acrescentando aos poucos o leite condensado até formar picos duros.

Depois da montagem coloque no congelador por no mínimo 4 horas.

Espere a massa sair do forno para fazer o recheio.

Só coloque o recheio depois que a massa estiver fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31790-torta-de-chantilly.html