

CHANTILLY PARA CONFEITAR

INGREDIENTES

200ml de mistura vegetal para chantilly (costumo usar o "amélia")

1 copo americano (copo de requeijão) de açúcar de confeiteiro (recomendo exclusivamente o "glaçúcar")

1 colher de chá de suco de limão

Essência de baunilha ou suco de limão extra para variações de sabor

MODO DE PREPARO

Antes de iniciar o preparo deixe a mistura vegetal na geladeira por no mínimo 12 horas (5°C).

Leve a mistura vegetal ao congelador 15 minutos antes do início do preparo assim como os garfos e o recipiente da batedeira.

Bata a mistura vegetal com o açúcar na batedeira em velocidade máxima até formar uma mistura bem homogênea e cremosa (parece com marshmallow).

Adicione então uma colher de chá de suco de limão sem parar de bater até que formem-se flocos de creme.

Pare imediatamente de bater para não sair do ponto ideal para confeitar com saco de confeiteiro.

Opcionalmente, após obter o ponto, adicione mais suco de limão ou essência de baunilha para variações de sabor e misture com uma espátula. Atenção! Misture! Não bata novamente senão passa do ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/43591-chantilly-para-confeitar.html>