CHANTILLY CREMOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de emulsificante

10 gotas de essência de sua preferência

MODO DE PREPARO

Primeiramente despeje a o leite condensado na bacia da batedeira e o emulsificante, bata por 5 minutos e depois acrescente a essência e bata por 10 minutos ou até ficar bem firme.

Depois aproveite cubra ou recheie seus bolos.

Rende cerca de 400 g de chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50451-chantilly-cremoso.html