GELATINA DE CEREJA E CREME CHANTILLY

INGREDIENTES

COBERTURA CHANTILLY:

Cobertura Chantilly:3 claras de ovo

4 colheres de sopa rasa de açúcar

1 caixinha de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

GELATINA:

Gelatina:Siga o modo de preparo da propria caixinha, ferver 500 ml de água, dissolver a gelatina, após colocar 500 ml de água gelada.

Coloque o liquido em um pirex e leve para gelar, até ter consistência.

CREME CHANTILLY:

Creme Chantilly:Separe a clara da gema, e bata somente as claras até ficar em ponto de neve.

Coloque as colheres de açúcar e bata mais um pouco, para misturar.

Pare de bater, coloque a caixinha do creme de leite, agora só misture levemente.

Espalhe o chantilly sobre a gelatina já durinha, leve a geladeira para que o chantilly nao fique muito mole, 20 minutos e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50991-gelatina-de-cereja-e-creme-chantilly.html