CHANTILLI CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite bem gelado (não é necessário retirar o soro)

1 colher (sopa) de emustab

2 a 3 colheres de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite e o açucar para bater na batedeira

Após bater o creme por cerca de 3 minutos, acrescente a essência, o emustab e a pitada de fermento em pó

Bata por aproximadamente 4 minutos em velocidade máxima, até virar a vasilha de cabeça para baixo e o creme não cair

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9766-chantilli-caseiro-facil.html