

CHANTILLY DE GELATINA DE 15 MINUTOS! MUITO FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 gelatina incolor sem sabor 12 g

3 colheres sopa água

250 g açúcar refinado

100 ml água quente

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, coloque a gelatina incolor, água, misture e deixe hidratar por 3 minutos.

Adicione água quente e deixe bater por aproximadamente 1 minuto, ou até espumar.

Acrescente açúcar e deixe bater por 15 minutos, em velocidade máxima.

Coloque em uma manga de confeitar e decore seu bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13823-chantilly-de-gelatina-de-15-minutos-muito-facil-de-fazer.html>