CHANTININHO FIRME, NO PONTO PERFEITO PARA BOLOS E TORTAS! DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 1 caixa de chantilly gelado ou creme de leite fresco gelado (200 ml)
- 3 colheres de sopa de leite em pó(cerca de 50 g)
- 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (cerca de 50 g)
- 3 colheres de sopa de leite condensado (cerca de 50 g) – opcional

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly ou o creme de leite na batedeira por 5 minutos ou até ficar firme, formando picos.

Dica: Aumente a velocidade da batedeira à medida que o chantilly fica mais firme.

Peneire o leite Ninho e o açúcar de confeiteiro e misture muito bem com o chantilly, novamente usando a batedeira. Prove e, se achar que o chantininho está pouco doce, acrescente o leite condensado e volte a bater.

Dica: Se você quiser pode colorir o chantininho adicionando um pouco de corante alimentício líquido ou em gel.

Bata seu chantininho firme até virar um creme bem suave e consistente, sem grumos. Use em seguida ou coloque num pote fechado e reserve na geladeira por, no máximo, 24 horas. Delicie-se com este chantilly de leite Ninho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15639-chantininho-firme-no-ponto-perfeito-para-bolos-e-tortas-delicioso.html