



Chantilly Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/chantilly-caseiro

Pensando em fazer um bolo mas não tem chantilly em casa? Então aprenda hoje como fazer seu próprio chantilly com 3 ingredientes, super fácil e gostoso e vai bem até com um cafézinho.

Chantilly Caseiro

 15 min  6 porções

Ingredientes

- 1 caixa de [creme de leite](#) fresco
- 1 Colher (chá) de [baunilha](#)
- 1 Colher (sopa) [açúcar de confeiteiro](#)

Modo de Preparo

1. Deixe o creme de leite gelando por uma hora na geladeira.
2. Comece batendo o creme de leite numa vasilha até encorpar.
3. Adicione a baunilha e o açúcar e continue batendo até ficar firme.
4. Tome cuidado para não bater demais ele tem de a ficar quebradiço e não serve mais pra decorar bolo.
5. Guarde na geladeira por até 3 dias.

www.receitasdafia.com