



O Receitas da Tv deste mês traz uma delicia super hiper ultra fácil de fazer. O Milkshake de Baunilha do filme “Pulp Fiction” é uma das receitas mais reproduzidas quanto o assunto é comida de cinema.

A famosa cena que aparece Uma Thurman e John Travolta provando um maravilhoso Milkshake de Baunilha é uma das obras-primas do gênio Quentin Tarantino.

Como a cena nao mostra nada do passo a passo da receita, então eu resolvi dar o meu toque especial. O filme Pulp Ficton ou Tempos de Violência é um classico do cinema, e eu confesso que só assisti quando eu cursei uma disciplina optativa de cinema durante o intercâmbio que fiz nos Estados Unidos. Para quem gosta de clássicos, o filme é bom demais.

Obs: Está bem difícil encontrar uma receita FIT em filmes. Me ajudem. Caso vocês saibam de alguma receita maravilhosa e FIT (em algum filme, seriado ou novela) deixem as sugestões nos comentários! No mais, a receita de hoje é para você curtir o dia off da dieta.



Chantilly caseiro

Para fazer um chantilly caseiro perfeito, voce ira precisar de 200g de creme de leite fresco beem gelado, 2 colheres de açúcar (de preferência o açúcar refinado) e 1 colher de sopa de essência de baunilha. Transfira o creme de leite para a batedeira e bata até começar a engrossar. Despeje o açúcar e a essência e bata até dar o ponto de chantilly (pico firme).

Atenção: tome cuidado para que não ultrapasse o ponto ou seu chantilly pode se transformar em uma manteiga.

Vamos à receita do Milkshake?

RECEITAS DA TV: MILKSHAKE DE BAUNILHA DO FILME "PULP FICTION"

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Bebidas

Tempo de Preparo: 10 mins

Tempo de Cozimento:

Tempo Total: 10 mins

Rendimento: Serve bem 2 pessoas

Ingredientes

- 600ml de sorvete de baunilha
- 170ml de leite gelado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 30ml de leite quente
- 100g de chocolate branco
- Chantilly a gosto
- 2 cerejas para decorar

Como faz?

1. Coloque o chocolate branco em pedacinhos em uma tigela. Despeje o leite quente e cubra a tigela por 1 minuto. Dissolva o chocolate misturando com a ajuda de uma colher.
2. Em um liquidificador bata o sorvete com o leite, a essência de baunilha e o líquido de chocolate branco.
3. Despeje nas taças e cubra com chantilly.
4. Enfeite com cerejas!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.