

Amoreees! Este é um post tutorial de como preparar um Chantilly beem gostoso!

Apostei no [Creme de Leite Fresco LACFREE](#) que é: sem glúten, zero lactose, alta digestibilidade, possui alta cremosidade e é uma saborosa fonte de cálcio!

O vídeo completo que ensino o passo-a-passo é [este aqui](#).



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: COMO FAZER CHANTILLY?

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Sobremesa

Tempo de Preparo: 30 mins

Tempo de Cozimento:

Tempo Total: 30 mins

Rendimento: 500g

Ingredientes

- 500g de Creme de Leite Lacfree Verde Campo
- 2 colheres (sopa) de adoçante sucralose

Como faz?

1. Coloque a garrafa do creme de leite no congelador por 20 minutos.
2. Despeje o creme de leite super gelado no menor recipiente da sua batedeira.
3. Adicione o adoçante.
4. Bata em velocidade alta por 4 minutos sem parar.
5. Reduza a velocidade para média e bata até alcançar o ponto de Chantilly.

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.