Chantininho Clássico

INGREDIENTES

- 500 ml de Chantilly (gelado)
- 100g de Leite em Pó
- Leite Condensado para adoçar e alisar

MODO DE PREPARO

1. Misture o chantilly e o leite em pó no bowl da batedeira com uma colher;
2. Bata em velocidade alta até que a mistura alcance um ponto bem consistente.
3. Use um pouco de leite condensado para adoçar e alisar caso o chantininho esteja poroso.

(021) 96820-5920
atelie_escoladeconfeitaria
escoladeconfeitaria
sonhobemcasados@gmail.com

Escola de Confeitaria
ATELIÊ
Debora Alves