

Crema Chantilly

Escrito por Admin

1 pote de crema de leche.

5 cucharadas de azúcar impalpable.

2 cucharaditas de esencia de vainilla.

Preparacion:

Colocar en un bol la crema y agregar el azúcar. Mezclar con batidora eléctrica o de lo contrario a mano durante aproximadamente 20 minutos, hasta que la crema se encuentre consistente. Agregar la esencia de vainilla y mezclar apenas lo suficiente para que ésta se distribuya uniformemente. Colocar en la heladera y servir bien fría.