

TORTA DE AVELÃ COM CHOCOLATE (NUTELLA)

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito rosca de chocolate

3 colheres (sopa) de margarina

1 pote de 350 g de creme de avelã (nutella ou semelhante)

1 caixinha e 1/2 de creme de leite gelado

100 g de avelã

200 g de chocolate ao leite

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria com metade de uma caixa de creme de leite

Bata as roscas de chocolate no liquidificador até virar uma farofa

Coloque em um recipiente e adicione a margarina até formar uma massa, depois forre uma forma com fundo removível com esta massa, que será a base da torta

Coloque em forno médio a massa aberta na forma e em outra forma coloque os avelãs para assar também, os dois devem assar por aproximadamente 20 minutos.

Retire a massa e as avelãs do forno e deixe esfriar.

Bata na batedeira o creme de avelã com uma caixa e meia de creme de leite gelado, depois coloque na geladeira para manter bem gelado

Hora de montar!

Com a massa fria, adicione o creme de avelã gelado, por cima, cubra com as avelãs assadas e quebradas, ou inteiras se preferir.

Com o chocolate ao leite derretido em banho Maria você pode decorar por cima das avelãs como quiser!

Leve a torta a geladeira e pronto!

Essa receita fica muito gostosa e quanto mais geladinho melhor!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13656-torta-de-avela-com-chocolate-nutella.html>