DIN DIN GOURMET DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

500 ml de leite integral

1 caixa de leite condensado

Creme de avelã

6 colheres (sopa) de leite em pó

Saquinhos para o din din

1 colher de liga neutra

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture o leite, o leite condensado e a liga neutra, e bata por 2 minutos.

Em seguida, adicione o leite em pó e bata só mais uma vez para que misture com a receita base.

Coloque uma colher (sopa) de creme de avelã e coloque no saquinho, espalhando para que fique todo coberto.

Em seguida, com o auxílio de um funil, coloque o conteúdo do liquidificador e dê um nó.

Leve ao congelador e deixe gelar por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15396-din-din-gourmet-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html