

CREME DE AVELÃ CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de avelãs
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/3 xícara (chá) de leite fervendo

MODO DE PREPARO

leve as avelãs ao micro-ondas em potência alta por 4 minutos.

deixe esfriar e retire as cascas.

triture as avelãs no liquidificador ou processador até que vire uma farofa.

ainda no liquidificador, acrescente o sal, a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e a essência de baunilha e continue batendo para misturar.

enquanto isso, vá acrescentando o leite aos poucos até formar uma pasta brilhante e lisa.

leve à geladeira por 24 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15616-creme-de-avela-caseiro.html>