

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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