

CREME DE AVELÃ CASEIRA

INGREDIENTES

- 1 xícara de avelãs
- 1 xícara de açúcar
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó (não serve achocolatado)
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de leite fervido
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque as avelãs em um prato e leve-as para o micro-ondas.

Deixe-as torrar por 4 minutos e descasque-as.

Leve-as ao processador ou liquidificador e triture-as por completo (se for no liquidificador, utilize a tecla pulsar para facilitar).

Acrescente os outros ingredientes, exceto o leite fervido.

Bata todos os ingredientes e acrescente o leite fervido aos poucos até ficar cremoso.

Coloque em um recipiente e leve à geladeira por 1 hora antes de consumir.

Experimente com pão e torradas, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20075-creme-de-avela-caseira.html>