

DOCE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa (cheia) de creme de avelã
- 2 colheres de sopa (rasas) de creme de leite
- 1/2 pacote de bolacha passatempo recheada com chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de avelã em uma vasilha.

Adicione o creme de leite, misture bem (até o creme de leite sumir) e reserve.

Triture as bolachas sem o recheio, apenas a parte de fora até quase virarem pó, em uma outra vasilha.

Adicione-as à mistura reservada.

Misture tudo novamente, até as bolachas trituradas encorparem a nutella.

Use como recheio/cobertura ou coloque em forminhas, como brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20922-doce-de-creme-de-avela.html>