

# NUTELLA CASEIRA

## INGREDIENTES

- 80 g de avelã sem cascas
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de cacau em pó
- 4 colheres de açúcar
- 100 ml de leite morno

## MODO DE PREPARO

Coloque as avelãs em um micro-ondas por 3 minutos e retire as cascas.

Com as avelãs descascadas, passe-as em um processador ou em um liquidificador até virar uma farofinha.

Adicione o cacau, a manteiga, o açúcar e processe.

Por último, acrescente o leite morno aos poucos até obter uma consistência cremosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22376-nutella-caseira.html>