

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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