

NUTELLA

INGREDIENTES

1/3 xícara de chá de avelã

1/3 xícara de chá de amêndoas

1 xícara de chá de leite em pó

1 e 1/4 xícara de chá de leite integral

3 colheres de sopa de mel

170 g de chocolate meio amargo

170 g de chocolate ao leite

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Para tirar a pele da amêndoa ferva a água e coloque a amêndoa.

Deixe na água por 15 minutos, retire e aperte que a pele sai sozinha.

Para tirar a casca da avelã torre por 3 minutos no fogo mexendo sempre para não queimar e depois tire do fogo, a casca vai se soltando.

Em uma panela aqueça o leite e coloque o leite em pó, coloque o mel e o sal, deixe ferver até borbulhar e desligue.

Derreta as duas barras de chocolate juntas no micro-ondas, coloque 20 minutos e mexa, mais 20 minutos e mexa até o chocolate derreter.

No liquidificador coloque o leite que foi ao fogo, o chocolate derretido, as avelas, a amêndoa e bata tudo no liquidificador.

Leve à geladeira por uma hora até gelar ou então coma em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35689-nutella.html>