

RECEITA DE CREME DE AVELÃ (NUTELLA)

INGREDIENTES

200 g de avelã

1 colher de chá de óleo

4 colheres de sopa de leite em pó

4 colheres de sopa de leite condensado (opcional)

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de cacau em pó (ou chocolate em pó)

300 ml de leite fervido

MODO DE PREPARO

Coloque a avelã e o óleo no processador (ou liquidificador) até virar uma pasta.

Adicione todos os ingredientes, menos o leite, e misture até ficar homogêneo.

Depois disso, adicione o leite quente e bata por mais 1 minuto.

Coloque na geladeira para criar consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35835-receita-de-creme-de-avela-nutella.html>