

CREME TIPO "NUTELLA"

INGREDIENTES

- 45 g de avelãs tostadas e sem pele
- 30 g de chocolate (com 20% de manteiga de cacau)
- 30 g de chocolate branco
- 350 ml de leite integral
- 65 g de açúcar
- 1 g de lecitina de soja (granulada)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador por alguns minutos as avelãs junto com uma colher de açúcar e a lecitina de soja, continuar a bater até sair o óleo das avelãs.

Acrescentar duas colheres de açúcar ao chocolate e mexer bem com 50 ml de leite até formar um creme bem denso.

Acrescentar no creme de cacau a pasta de avelãs até obter um composto homogêneo e fluído, acrescentar 50 ml de leite.

A este ponto, colocar no fogo os 250 ml de leite restantes junto com o açúcar e o chocolate branco até o derretimento completo.

Acrescentar o creme de cacau feito anteriormente, mexendo em fogo baixo. Cozinhar e mexer por cerca de 40 minutos até obter um creme denso.

Colocar o creme em um pote de vidro e fechar só quando este esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41205-creme-tipo-nutella.html>