CREME DE AVELÃ CASEIRO, TIPO NUTELLA

INGREDIENTES

170 g de chocolate meio amargo

140 g chocolate ao leite

1 e 1/3 xícara (160 g) de avelã

1/3 xícara (40 g) de amêndoas sem pele

1 e 3/4 xícara (400 g) de leite integral

1 xícara (60 g) de leite em pó integral de boa qualidade

3 colheres de sopa de mel (40 g)

pitada de sal

MODO DE PREPARO

Colocar as avelãs no forno por cerca de 10 minutos, apenas para dar uma tostada e facilitar a remoção da casca (não pode ficar torrado de verdade, é só para dar uma aquecida).

Para tirar a pele das avelãs esfregue-as, ainda quente, entre um pano de prato.

Leve as avelãs e as amêndoas ao processador e triture bem até formar uma farinha.

Aqueça o leite, com o leite em pó, o mel e a pitada de sal (logo que as bordas começarem a borbulhar desligue o fogo).

Derreta o chocolate (em banho maria ou no micro-ondas).

Coloque no liquidificador a mistura de leite quente, a farinha de avelãs e amêndoas e o chocolate derretido. Bata bastante, até ficar um creme bem pastoso e homogêneo.

Espere esfriar, guarde em um vidro e leve para geladeira.

Quando ainda está morno o creme é mole, porém após esfriar adquire consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44970-creme-de-avela-caseiro-tipo-nutella.html