

# PASTA DE AVELÃS E NOZES

## INGREDIENTES

1/2 xícara de leite de coco

100 g de chocolate meio amargo

2 colheres de sopa de mel

2 colheres de açúcar de confeiteiro

1 xícara e 1/2 de avelãs sem pele e sem sal

1/2 xícara de nozes

## MODO DE PREPARO

Derreta no micro-ondas o chocolate e reserve.

Aqueça em uma panela em fogo baixo o mel o leite de coco,e o açúcar até quase levantar fervura.

Triture as nozes e as avelãs ate formar uma farinha bem fina.

Misture ao chocolate a farofa de avelãs e nozes ate homogeneizar bem, depois adicione a mistura de leite de coco aos poucos até ficar tudo homogêneo, coloque em um pote e leve a geladeira e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45068-pasta-de-avelas-e-nozes.html>