CREME DE AVELÃS EM TAÇA

INGREDIENTES

100 g de avelãs

10 de colheres de sopa de açúcar

1/2 litro xícara de chá de farinha de trigo

3 gemas

1/2 litro de leite

1/4 de xícara de chá de creme de leite

MODO DE PREPARO

Toste as avelãs ligeiramente no forno.

Coe-as com a peneira e triture-as.

Bata as gemas com o açúcar até torna-las bem espumosas.

Juntando a seguir a farinha de trigo.

Aqueça o leite acrescido das avelãs e despeje lentamente na gemada.

Cozinhe misturando sempre até engrossar bem.

Tire do fogo deixe esfriar e junte o creme de leite batido.

Distribua o creme em taças individuais e leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46135-creme-de-avelas-em-taca.html