

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>