CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo (aproximadamente 200g)

1 caixinha de creme de leite

1 cálice de licor de avelã

MODO DE PREPARO

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

Quando morno, acrescente o creme de leite e misture bem. Por último acrescente o licor de avelã e misture até formar um creme homogêneo.

Não se assuste com a textura, pois ele irá firmar um pouco quando frio. Se desejar um creme mais espesso, deixe alguns minutos na geladeira antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50962-creme-de-avela.html