CREME DE AVELÃ CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de avelã

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/3 xícara de leite fervendo

5 colheres (sopa) chocolate em pó

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque avelã no forno a 200

Depois deixe esfriar um pouco e bata a avelã em processador até que vire uma farofinha

Em seguida, no processador mesmo, coloque o açúcar, pitada de sal, essência de baunilha e bata mais um pouco

Adicione o leite quente e o chocolate em pó; bata mais um pouco

Coloque em um potinho e ponha na geladeira por 1 hora

Por último, coloque a manteiga derretida e bata mais uma vez pra finalizar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9874-creme-de-avela-caseiro-facil.html