

NUTELLA CASEIRA

INGREDIENTES

- 200 g de avelãs (cerca de 2 xícaras)
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 100g de chocolate meio amargo derretido

MODO DE PREPARO

- Coloque as avelãs em uma assadeira e leve ao forno pré
- Retire e coloque em um pano
- Feche o pano e esfregue para retirar um pouco das cascas
- Coloque as avelãs descascadas em um processador ou liquidificador
- Bata por cerca de 5 minutos, até virar uma farofa úmida
- Junte o leite em pó e a água
- Bata bem
- Derreta o chocolate (em banho-maria)
- Acrescente o chocolate e bata pela última vez
- Distribua em potes de 350 g

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4422-nutella-caseira.html>