

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

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/4423-nutella-caseira.html>