



RECEITAS DA FIA

Nutella caseira

www.receitasdafia.com/receitas/nutella-caseira

hummm... Nutella caseira, é um sucesso , agora pode ser feito em casa de maneira bem simples.
Confira a receita passo a passo!

Nutella caseira type unknown

 30 min

 3 porções

Ingredientes

- 1 xícara de avelã
- 150g de [chocolate](#) meio amargo
- 150g de chocolate ao leite
- 1 e 1/2 colher de margarina ou óleo

Modo de Preparo

1. Em uma forma coloque as avelãs e leve ao forno. (cuidado para não queimar) o ponto é quando a pele estiver soltando.
2. Retire do forno, coloque as avelãs em um pano e retire as cascas esfregando bem (assim as cascas soltam com mais facilidade)
3. Transfira as avelãs para um processador ou um liquidificador, coloque a margarina, os chocolates derretidos no microondas ou em banho maria.
4. Bater ate obter uma massa homogênea.
5. Coloque em um pote de vidro e espere esfriar.
6. Fica bem cremosa. Sirva!

www.receitasdafia.com