

TULICREME CASEIRO



INGREDIENTES

- 100 GRS AVELÃS COM PELE;
- 150 GRS AÇÚCAR;
- 100 GRS CHOCOLATE PRETO;
- 100 GRS CHOCOLATE LEITE;
- 100 GRS CHOCOLATE BRANCO;
- 200 GRS LEITE
- 100 GRS ÓLEO GIRASSOL

CONFEÇÃO

1. Lâmina triturar/amassar.

2. Programe 15 segundos, velocidade 12.

3. Junte os chocolates e triture 20 segundos, velocidade 11.

4. Adicione o leite e o óleo.

5. Programe 7 minutos, temperatura 50º, velocidade 6.

6. Nota: Deu para cerca de 3 caixinhas de Tulicreme, quem gostar das avelãs mais trituradas é uma questão de colocar mais uns segundos na velocidade 12 e ir vendo como gosta. A que fiz com os 15 segundos acima indicados ficou boa pois consegue distinguir-se os pedacinhos de avelã.

7. Receita publicada por Marta Fernandes

8. Foto:<http://belinadailha.blogspot.pt>
