

DANETTES DE AVELÃ



CONFEÇÃO

1. Acessório batedor

2. Coloque na taça todos os ingredientes, excepto a avelã (farinha ou ralada). Programar velocidade 7 por 1 minuto.

3. Programar velocidade 4 a 90° por 10 minutos.

4. Adicione a avelã e programe velocidade 6 por 30 segundos ou até ficar homogêneo.

5. Receita e foto adaptada do blog [receitasparaafelicidade](http://receitasparaafelicidade.com).

INGREDIENTES

- 500 ML DE BEBIDA VEGETAL DE AVELÃ OU LEITE
- 2 COLHERES SOPA DE CRÈME FRAÎCHE (OU NATAS FRESCAS)
- 2 COLHERES SOPA DE CREME DE BARRAR CACAU E AVELÃS (TIPO NUTELLA)
- 2 GEMAS
- 6 QUADRADINHOS DE CHOCOLATE COM AVELÃS, CORTADO EM PEDAÇOS
- 1 C. BEM CHEIA DE MAIZENA (AMIDO DE MILHO)
- 1 C. DE SOBREMESA DE FARINHA DE AVELÃ (OU AVELÃ RALADA)