

CREME DE BARRAR COM AVELÃS



CONFEÇÃO

1. Coloque a manteiga na taça com o acessório misturador e misture na velocidade 2 a 70 °C durante 3 min.
2. Junte os quadrados de chocolate e derreta na velocidade 3 a 45 °C durante 5 min.
3. Substitua o acessório misturador pela lâmina para amassar/triturar. Junte o leite condensado e o puré de avelãs e misture na velocidade 7 durante 30 seg.
4. Coloque a preparação num frasco e guarde-o no frigorífico até à sua utilização.

INGREDIENTES

- 100 G MANTEIGA
- 80 G CHOCOLATE PRETO
- 120 G CHOCOLATE DE LEITE
- 20 CL LEITE CONDENSADO
- 60 G PURÉ DE AVELÃS