

PICOLÉS DE MORANGO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de morango picado
- 5 xícaras de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada generosa de canela
- 6 colheres (sopa) de iogurte (natural ou com sabor)
- 25 xícaras de chá de mirtilo (não obrigatório)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira ou liquidificador, bata bem o morango até quase não reste nenhum pedaço.

Acrescente o creme de leite e bata por mais alguns minutos.

Adicione o açúcar, a canela e o iogurte e mexa com uma colher, e em seguida, bata com a batedeira ou com o liquidificador.

Despeje em copos de plástico ou moldes de picolés e coloque uma vareta ou colher em cada copo.

Decore com alguns mirtilos em cima, se desejar.

Cubra com papel de alumínio ou tampas e leve ao congelador por no mínimo 4 horas.

Após esse tempo, tire do copo e aproveite!

Essa receita é ótima para os dias muito quentes de verão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16961-picoles-de-morango.html>