

PALETA MEXICANA DE MORANGO E LEITE CONDENSADO LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1 bandeja de morango (350 g)
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário (16 g)
- 1 colher (sopa) de limão (10 ml)
- 1/2 xícara (chá) de água (100 ml)

RECHEIO:

- Recheio: leite condensado light

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata.

Despeje em copos descartáveis de 180 ml, coloque massa suficiente para cobrir 1/3 do copo.

Reserve o restante.

Encaixe cinco copos descartáveis de 50 ml no centro de um copo grande já com a massa para que esta congele com um espaço no meio.

Cubra o copo com papel filme e leve ao congelador.

Após congelar por 2 horas aproximadamente, retire com cuidado os copinhos de 50 ml do centro da paleta. Preencha o espaço formado com o leite condensado.

Cubra com o restante da massa e coloque um palito de picolé no centro da paleta.

Leve para o congelador de um dia para o outro.

Retire-as do congelador e passe os copos na água corrente para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17986-paleta-mexicana-de-morango-e-leite-condensado-light.html>