

PALETA MEXICANA DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 kg de morangos frescos
- suco de 1 limão
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Lave e limpe os morangos (tirar folhas e machucados).

Coloque no liquidificador juntamente com o suco de limão e o açúcar.

Para ajudar a bater, pode acrescentar um pouco de água filtrada, mas somente o suficiente para começar a bater a polpa sozinha.

Após, coloque metade da polpa batida numa travessa e leve ao congelador por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Com a primeira etapa "congelada", despeje as latas de leite condensado por cima, e leve ao congelador por mais 2 horas, ou até que fique durinho.

Passado esse tempo, acrescente o restante da polpa por cima do leite condensado e leve ao congelador novamente.

Sirva somente quando tudo estiver bem congelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18482-paleta-mexicana-de-travessa.html>