

# PALHETA MEXICANA NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

600 g de morango  
2 latas de leite condensado  
4 colheres de suco de limão  
6 colheres de açúcar  
4 colheres de margarina

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os morangos, o açúcar e o suco de limão.  
Coloque a metade na forma de vidro e coloque no congelador ou freezer.  
Em uma panela, com fogo baixo, coloque o leite condensado e a margarina.  
Cozinhe até engrossar um pouco, deixe esfriar.  
Em seguida, coloque o creme branco na forma em cima do morango.  
Coloque de volta no freezer.  
Espere 20 minutos e adicione o restante do morango por cima do creme branco.  
Deixe congelar novamente até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19178-palheta-mexicana-na-travessa.html>