

PALETA MEXICANA DE MORANGO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de leite condensado aproximadamente

MODO DE PREPARO

Lave e corte os morangos.

Bata tudo no liquidificador (exceto o recheio).

Coloque o creme batido dentro de copos descartáveis de 180 ml, mas não os encha, coloque aproximadamente até 3/4 do copo.

Separe 1 copo do creme na geladeira para usar mais tarde.

Coloque copinhos descartáveis de 50 ml (com feijões dentro para dar peso) dentro dos copos com o creme, será isto que fará os buracos para depois por o recheio.

Leve ao freezer até congelar o creme.

Após congelado, retire os copinhos descartáveis com feijão.

Encha os buracos com o leite condensado até a superfície do creme, complete com o creme separado. Coloque os palitos nos picolés e congele por cerca de 3 horas.

Desenforme e pronto.

Pode trocar o recheio de leite condensado por doce de leite, brigadeiro, etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24917-paleta-mexicana-de-morango-com-leite-condensado.html>