

# PICOLÉ DE FRUTAS CASEIRO 100% NATURAL

## INGREDIENTES

5 morangos cortados

1 kiwi cortado

1 cacho pequeno de uvas sem sementes

água de coco

forminhas de picolé (se você não tiver, pode usar copos descartáveis pequenos)

palito de picolé

saquinhos plásticos

## MODO DE PREPARO

Lave bem as frutas e corte as frutas em tamanho pequeno e coloque nas forminhas de picolé até a metade.

Em seguida, complete com água de coco até que todas as frutas sejam totalmente cobertas.

Leve ao congelador por cerca de 2 horas ou, quando começar a congelar, coloque os palitos de picolé e volte ao congelador para terminar de congelar.

Para soltar o picolé das forminhas, é só jogar um pouco de água do lado de fora da forma e puxar com cuidado.

Para armazenar os picolés no congelador, o ideal é embalar em um saco plástico individualmente.

Você pode substituir a água de coco por suco de limão e também pode adicionar folhas frescas de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26665-picole-de-frutas-caseiro-100-natural.html>