

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>