

MAGNUM CASEIRO

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

RECHEIO:

Recheio: 1 ou 2 colheres de creme de leite

1 ou 2 colheres de nutella

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate meio amargo

1 e 1/2 xícara de (chá) lascas de amêndoas (opcional)

copos descartáveis médios e pequenos (para as forminhas)

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Misture o creme de leite e o leite condensado.

Preencha um terço (metade) de cada copo com o creme de baunilha (guarde o restante na geladeira você irá utilizar mais tarde).

Encaixe uma pilha de copinhos pequenos no meio do picolé e coloque no congelador por 2 horas.

Se o creme não endurecer, deixe por mais 30 minutos.

Após isso, retire os copinhos do meio e, se ficar difícil de tirar, coloque água morna dentro do copinho (retire a água e o copinho).

Depois, coloque o recheio de sua preferência.

Deixe pelo menos 1 dedo para fechar com o creme de baunilha que você guardou na geladeira e encha até a boca do copo.

Coloque o palito de picolé no meio e leve ao congelador por 24 horas.

Após isso, rasgue o copo para desenformar.

Cobertura:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria e, em seguida, misture as amêndoas (ou se preferir faça sem amêndoas).

Banhe os picolés com o chocolate e leve ao congelador por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26881-magnum-caseiro.html>