

# PALETA MEXICANA DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de doce de leite

4 copos descartáveis de 50 ml de água congelada

4 copos descartáveis de 50 ml

4 copos descartáveis 200 ml

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, junte o maracujá, o açúcar e a água.

Bata até obter uma massa homogênea e peneire.

Depois de fazer isto, despeje a massa no copo até o meio.

Feito isso, coloque o copinho de 50 ml e, por cima dele, coloque o copo de 50 ml com água congelada.

Afunde ele (cuidado para não encher o copo, pois tem que ficar na medida certinha, não pode ultrapassar do copinho).

Coloque os copinhos no congelador por 1 hora (se a massa estiver mole deixe mais um pouco no congelador).

Retire do congelador e tire os copinhos de dentro com cuidado.

Depois de retirar, coloque o doce de leite e cubra com a massa.

Coloque o palito e deixe por mais 24 horas no congelador.

Depois é só retirar o copo e aproveitar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26963-paleta-mexicana-de-maracuja.html>