

PICOLÉ DE LIMÃO DO MATHEUS

INGREDIENTES

- 2 limões
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 4 colheres (sopa) de iogurte natural (integral ou semi-desnatado)
- 5 colheres (sopa) açúcar
- forminha de picolé ou forma de gelo
- palitos de picolé

MODO DE PREPARO

- Coloque no liquidificador o limão espremido e o açúcar, misture os dois ingredientes por 2 minutos.
- Depois acrescente o creme de leite e o iogurte natural e bata por 4 minutos até obter uma consistência homogênea.
- Se achar que está um pouco azedo acrescente um pouco de leite integral.
- Depois que estiver batido, pegue sua forminha de picolé e coloque a mistura dentro das forminhas.
- Coloque o palito de sorvete.
- Deixe-o no congelador até endurecer (o meu ficou umas 4 horas).
- Depois que estiver pronto, passe uma faquinha em volta para retirar o picolé.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29927-picole-de-limao-do-matheus.html>