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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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