

PICOLÉ CREMOSO DE MANGA

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite em pó

200 ml de água

1 cx de creme de leite

2 mangas médias (melhor manga rosa ou espada que são mais gostosas)

MODO DE PREPARO

Faça um suco das mangas, bem grosso, coe e reserve.

Coloque a água no fogo e quando estiver fervendo despeje o açúcar, mexendo até ele derreter todo. Ele deve virar uma calda e ficar espessa sem escurecer.

Despeje no liquidificador a calda ainda quente, depois o leite em pó e bata por 3 minutos.

Acrescente o suco de manga e bata por mais 2 minutos.

Acrescente o creme de leite e bata por mais 2 minutos.

Coloque nas formas de picolé e leve ao congelador.

Pode-se fazer com outras frutas (pêssego, mamão...).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30650-picole-cremoso-de-manga.html>