

# PALETA MEXICANA OU SORVETE MEXICANO

## INGREDIENTES

### FORMA DO SORVETE:

Forma do sorvete: 4 copos descartáveis (de 180 ml)

32 copos descartáveis (de 50 ml)

4 palitos descartáveis para picolé

### CROSTA DE MORANGO:

Crosta de morango: 1 e 1/2 caixinha (350 g) de morangos limpos

1/2 colher (de sopa) de açúcar

1/2 xícara (de café) de água

suco de 1 limão

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em um copo de plástico descartável de 180 ml, adicione até a metade a base do sorvete.

Dentro, coloque 4 copos de 50 ml de plástico e coloque água para pesar.

É importante que deixe as camadas na lateral para fechar o sorvete.

Leve ao freezer para endurecer.

Retire os copos de dentro.

Acrescente o recheio de leite condensado e leve ao freezer de novo.

Com o recheio mais duro, coloque o palito, cubra com o restante da base do sorvete e leve ao freezer para endurecer.

Para retirar do copo, basta quebrar uma ponta dele na parte de cima e retirar por completo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30834-paleta-mexicana-ou-sorvete-mexicano.html>