

PICOLÉ DE COCO VERDE

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

200 ml de água de coco

polpa de 2 cocos verdes (não pode ser muito verde e nem muito dura, deve estar macia)

1/2 lata de leite condensado

1 colher de açúcar

100 g de coco seco ralado

150 ml de leite

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 4 minutos, 50 ml da água de coco, o leite de coco, a polpa e o leite condensado até formar uma massa homogênea.

Opcionalmente pode passar essa massa na peneira para retirar os pedaços maiores de coco.

No liquidificador, junte o restante da água de coco, o creme de leite e o açúcar e bata por mais 3 minutos.

Acrescente o coco seco ralado e bata por mais ou menos 30 segundos (o bastante apenas para misturar).

Coloque nas formas de picolé e coloque no congelador.

Após 12 horas, estará pronto para ser saboreado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30894-picole-de-coco-verde.html>