

PALETA MEXICANA (PICOLÉ RECHEADO)

INGREDIENTES

PARA AS FORMINHAS VOCÊ PRECISARÁ DE:

Para as forminhas você precisará de: 8 copos descartáveis de 180 ml

8 copinhos de 50 ml empilhados em 32 para cada copo de 180

Plástico filme ou Fita adesiva

8 Palitos de picolé

Se você encontrar aqueles copinhos de café mais compridinhos fica melhor para manusear.

MODO DE PREPARO

No liquidificador junte os morangos limpos, o açúcar, a água e o suco de limão, bata até obter uma massa homogênea.

Depois de fazer isto despeje a massa no copo até o meio, feito isso coloque o copinho de 50 ml empilhado com 32 copinhos, e afunde ele (cuidado para não encher o copo, pois tem que ficar na medida certinha, não pode ultrapassar do copinho).

Coloque o plástico filme, ou para melhor manuseio use a fita adesiva.

Coloque os copinhos no congelador por 1 hora (se a massa estiver mole deixe mais um pouco no congelador).

Retire do congelador e tire os copinhos de dentro com cuidado.

Depois de retirar, coloque o leite condensado e cubra com a massa.

Coloque o palito e deixe por mais 24 horas no congelador.

Depois é só retirar o copo e aproveitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31353-paleta-mexicana-picole-recheado.html>