

PICOLÉ LIGHT DE MORANGO

INGREDIENTES

200 g de sorvete diet de baunilha (sem adição de açúcar)

150 g de morango

3 colheres (chá) de adoçante culinário

1/2 xícara de iogurte natural

MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete em temperatura ambiente por cinco minutos ou até que comece a amolecer.

Reserve.

No processador, bata o morango até obter um purê.

Transfira para uma tigela e acrescente 2 colheres (chá) de adoçante.

Coloque 1/4 de xícara do purê de morango adoçado em cada copinho para vodka.

Em uma tigela pequena, adoce o iogurte com o que sobrou do adoçante e despeje nos copinhos.

Misture o sorvete ao restante do purê de morango e distribua entre os copinhos , preenchendo-os quase até a borda.

Em cada copo, espete um palito de sorvete e leve ao congelador por três horas ou até os picolés ficarem bem firmes.

Cinco minutos antes de servir, retire os picolés dos copos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40100-picole-light-de-morango.html>