

PICOLÉ CASEIRO

INGREDIENTES

500 ml de leite integral gelado.

1 pacote de suco em pó (o sabor é da sua preferência)

1/2 xícara de chá de leite em pó (40 g)

1/2 xícara de chá de creme de leite (100 g)

2 colheres de sopa de leite condensado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, o suco, o leite em pó, o creme de leite e o leite condensado e bata por 2 minutos.

Depois coloque em forminhas próprias para picolé, mas se não tiver não tem problema coloque em copinhos descartável de 50 ml e leve ao freezer por 30 minutos, após retire e coloque os palitos de madeira no centro de cada copinho depois coloque novamente para congelar por mais 2 horas e 30 minutos.

O tempo pode variar conforme o freezer.

Quando os picolés estiverem consistentes está pronto.

Retire do freezer somente para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44229-picole-caseiro.html>