

PICOLÉ SEMÁFORO

INGREDIENTES

1/4 de melancia pequena
3 pêssegos grandes e maduros
5 kiwis grandes e maduros
90 g de açúcar
3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Tire as sementes da melancia e coloque a fruta no liquidificador. Misture 30 g do açúcar com 1 colher de sopa de água em um copo e despeje no liquidificador.

Faça um purê com a fruta e despeje-a em moldes para picolé, até completar um terço da altura da forminha. Leve à geladeira até endurecer um pouco.

Descasque os pêssegos e coloque-os no liquidificador. Misture 30 g do açúcar com 1 colher de sopa de água em um copo e despeje no liquidificador.

Faça um purê com a fruta e despeje-a no molde que já tem a melancia congelada. Fique atento para atingir até 2/3 da altura da forma.

Leve à geladeira até endurecer mais um pouquinho.

Agora é a vez do "semáforo" verde!

Descasque os kiwis e coloque no liquidificador. Misture 30g do açúcar com 1 colher de sopa de água em um copo e despeje no liquidificador.

Faça um purê com a fruta e peneire para retirar as sementes. Despeje o purê no molde com as outras frutas congeladas até completar a forminha.

Encaixe os palitos de picolé em cada molde e leve à geladeira até endurecer completamente.

Pronto! você pode fazer para seu filhos ou mesmo para você! Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44840-picole-semaforo.html>