

PICOLÉ DE MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 200 ml de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de geleia de morango
- 300 g de chocolate branco picado
- 1/3 xícara de castanha de caju picada

MODO DE PREPARO

- Misture o creme de leite, leite condensado e a geleia de morango
- Disponha em forminhas de picolé e leve ao freezer por 1 hora
- Retire do freezer e coloque os palitinhos
- Retorne ao freezer por mais 3 horas ou até que esteja bem firme
- Derreta o chocolate branco e misture as castanhas de caju
- Retire os picolés das forminhas e retorne ao freezer por mais 30 minutos
- Disponha o chocolate em um recipiente fundo e mergulhe os picolés no chocolate

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11863-picole-de-morango-com-chocolate-branco.html>