PICOLÉ DE CASQUINHA DE LIQUIDIFICADOR, FÁCIL DE FAZER E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Picolé:

2 caixas de creme de leite

1 lata de leite condensado

3/4 de xícara de leite em pó

Calda:

500 g de chocolate

MODO DE PREPARO

Picolé:

Em um liquidificador, bata o creme de leite junto com o leite condensado e o leite em pó

Com essa mistura, preencha uma forminha de picolé e leve ao freezer por 3 - 4 horas.

Depois de desenformar, volte os picolés ao freezer por mais 10 minutos.

Calda:

Derreta o chocolate em banho-maria e reserve em um copo grande.

Montagem:

Após os 10 minutos no freezer, mergulhe os picolés no chocolate, de maneira que ele cubra todo o picolé.

Em uma forma, com papel-manteiga, apoie os picolés com a calda e leve ao freezer até endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13732-picole-de-casquinha-de-liquidificador-facil-de-fazer-e-delicioso.html