

PICOLÉ DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR! SUPER CREMOSO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata (a mesma medida da lata de leite condensado) de leite
- 1 lata (a mesma medida da lata de leite condensado) de leite em pó
- 1 lata (a mesma medida da lata de leite condensado) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor hidratada e dissolvida em 1 colher (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador até homogeneizar.

Distribua em forminhas próprias para picolé, sem preenchê-las totalmente (para não derramar quando tampar), tampe e leve ao freezer por cerca de 4 horas ou até endurecer totalmente.

Para desenformar, mergulhe as fôrmas rapidamente em água quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14506-picole-de-chocolate-de-liquidificador-super-cremoso-e-delicioso.html>