

PICOLÉ CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR! FACINHO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite Ninho
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Primeiramente adicione todos os ingredientes no liquidificador.

Em seguida bata por 2 minutinhos ou até que fique bem homogêneo.

Por fim despeje essa mistura nas forminhas de picolé.

Em seguida leve ao freezer ou congelador de um dia para o outro.

DICA 1: Se você não tem forminha de picolé, você pode usar copinho descartável ou saquinho de geladinho.

DICA 2: Depois de congelado, você pode derreter uma barrinha de chocolate branco e mergulhar o picolé, para uma cobertura crocante e deliciosa! Fica perfeito e todos adoram!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14778-picole-cremoso-de-liquidificador-facinho-e-delicioso.html>