

□ PICOLÉ CASEIRO DE CHOCOLATE RECHEADO – MELHOR QUE DE SORVETERIA!...

INGREDIENTES

Para o sorvete:

500 ml de creme de leite fresco ou nata

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de essência de baunilha

Recheio (opcional):

Pedacinhos de chocolate, castanhas ou frutas secas

Para a cobertura de chocolate:

300 g de chocolate meio amargo ou ao leite

2 colheres (sopa) de óleo de coco ou manteiga de cacau (para deixar a cobertura mais crocante)

Extras:

Palitos de sorvete

Forminhas para picolé ou formas de silicone

MODO DE PREPARO

Fazer o sorvete:

Bata o creme de leite fresco em uma batedeira até formar picos leves (não bata demais).

Adicione o leite condensado e a essência de baunilha, misturando delicadamente até incorporar.

Se desejar, misture pedacinhos de chocolate ou frutas secas ao creme.

Montar os picolés:

Despeje o creme nas forminhas de picolé, insira os palitos e leve ao freezer por pelo menos 6 horas, ou até firmar completamente.

Preparar a cobertura de chocolate:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada vez).

Misture o óleo de coco ou manteiga de cacau até obter uma cobertura fluida e brilhante.

Banhar os picolés:

Retire os picolés do freezer e desenforme com cuidado.

Mergulhe cada picolé na cobertura de chocolate derretido, deixando escorrer o excesso.

Coloque os picolés banhados sobre uma folha de papel manteiga e leve ao freezer por mais 10 minutos para o chocolate endurecer.

Servir:

Sirva imediatamente ou mantenha os picolés armazenados no freezer em um recipiente fechado.

Dicas:

Adicione pedaços crocantes, como amendoim ou granulado, enquanto o chocolate ainda está úmido.

Para um toque especial, use chocolate branco para decorar por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16811-%f0%9f%8d%a6%f0%9f%8d%ab-picole-caseiro-de-chocolate-recheado-melhor-que-de-sorveteria-ver-mais.html>