

PICOLÉ RECHEADO

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de morangos picados;
- 320 ml de água fria;
- 2 caixas de gelatina em pó sabor morango;
- 320 ml de água quente;
- 1/2 lata de leite condensado



Preparação:

- 1º No liquidificador, bate os morangos picados com a água fria por 1 minuto e reserva.
- 2º Dissolve a gelatina de morango na água quente.
- 3º Despeja no liquidificador, o preparado anterior, com os morangos batidos e bate por mais 1 minuto.
- 4º Distribui em forminhas próprias para gelado e leve ao congelador por 1 hora.
- 5º Retira e, com ajuda de colher pequena, faz um buraco no centro de cada gelado.
- 6º Preenche esses buracos com o leite condensado e espeta os palitos para sorvete.
- 7º Volta a colocar os gelados no congelador por mais 5 horas.
- 8º Retira e desenforma com cuidado. Refresca-te com estes deliciosos gelados!

Dica: experimenta com outras frutas a teu gosto. Delicia-te!