

Receita: Picolé de Paçoquita Cremosa

Calor tem que ter sorvete. E se for de Paçoquita Cremosa, as crianças e os adultos vão simplesmente A-D-O-R-A-R! Anota aí que essa receita é suuuuuuucesso!

PICOLÉ DE PAÇOQUITA CREMOSA

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 1 pote de Paçoquita Cremosa 180 g
- 2 gemas
- 1 Paçoquita rolha

PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa até engrossar. Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e mexa mais um pouco até dar consistência. Não deixe muito tempo para não criar grumos. Desligue e coloque em forminhas de picolé ou copinhos de café. Esfarele uma Paçoquita rolha e salpique sobre as forminhas. Leve ao congelador. Os palitinhos devem ser colocados quando já estiverem se formando cristais de gelo para poderem ficar firmes no meio do picolé.?

Inspiração: <http://bit.ly/1Plydxi>