

Paletas Mexicanas



Os sorvetes ao estilo do México caíram no gosto, principalmente por serem grandes e recheados. O preço assusta um pouco: em média R\$ 9,00, mas é possível prepará-los em casa por um preço mais em conta.

As paletas têm em média 120g e são feitas de frutas.

Jeitinho Brasileiro – no México, elas não são recheadas, mas são enormes mesmo e de frutas naturais. Como gostamos de incrementar as receitas de outros países, é claro que diversificamos os sabores e colocamos muitos recheios.

A paleta mexicana, pode ser feita em casa, usando sabores variados. Aqui, preparei uma receita com frutas vermelhas e leite condensado. Você pode usar outras frutas com iogurte, nutella, brigadeiro, cocada ou o que sua imaginação quiser.

A garotada vai se divertir! E bastam copinhos e palitos descartáveis para você surpreender.

Ingredientes:

250g de frutas vermelhas congeladas (morango, amora, mirtilo, framboesa etc.);

100 ml de água;

suco de 1/2 limão;

3 colheres (sopa) de açúcar ou 10 gotinhas de adoçante (se quiser dietético);

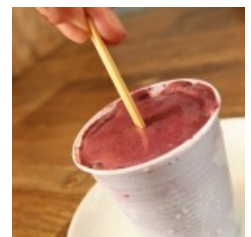
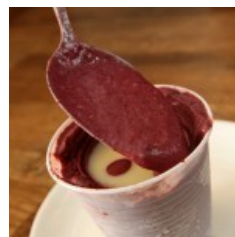
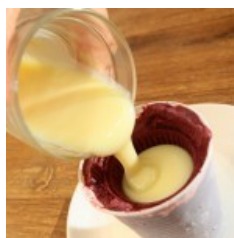
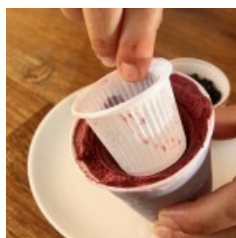
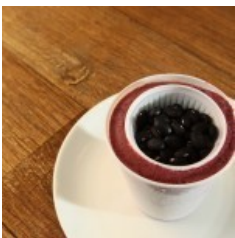
4 copos plásticos descartáveis de 180 ml;

24 copos plásticos descartáveis de 50 ml (aqueles de cafezinho);

100g de grãos de feijão;

4 palitos de sorvete.

Recheio: leite condensado o quanto baste (cerca de 2/3 da lata).



Preparo:

1- bata no liquidificador as frutas congeladas, o açúcar, o suco de limão e a água;

2- Encha os copos de 180 ml até 2/3 com essa mistura. Junte seis copinhos de café e afunde em cada sorvete;

3- Coloque os grãos de feijão num cominho descartável de café

para fazer peso;

4- Leve ao congelador por cerca de 2 horas ou até estar congelado. Depois desse tempo, retire do congelador;

5- Cuidadosamente, tire os grãos de feijão e todos os copinhos de café;

6- Na cavidade que se formou, coloque o leite condensado e cubra com mais um pouco do sorvete de frutas vermelhas até completar o copo;

7- Ponha o palito de sorvete e leve ao congelador por mais 2 horas ou até congelar;

Depois é só servir. E se deliciar!!!

Dicas: troque o leite condensado por nutella, iogurte de frutas, cocada ou o que quiser. Use frutas variadas na paleta como manga, pêssigo, maracujá ou abacaxi.