

## Receitas



### **Picolé com cobertura de Chocolate Crocante**

#### **Ingredientes:**

- 395g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- $\frac{3}{4}$  (xícara) de leite em pó
- 200g de Chocolate Camp Crocante
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco

#### **Modo de preparo:**

Em um liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó. Quando virar uma mistura homogênea, preencha forminhas de picolé e leve ao congelador por cerca de 4 horas ou até ficarem bem congelados.

Para a cobertura, derreta em banho-maria o chocolate, o óleo de coco e misture. Retire os picolés já congelados do freezer e mergulhe-os na calda de chocolate derretido. Escorra o excesso e leve os picolés novamente ao freezer, dessa vez em uma forma forrada com papel manteiga. Leve ao congelador por pelo menos 15 minutos e está pronto para servir!

**Obs:** Se preferir, você pode despejar castanhas, amendoim ou amêndoas sobre a calda de chocolate ainda molhada para deixar o picolé ainda mais crocante.