

Título: Picolé caseiro

Veículo: Malu

Página: 27

Mídia: Revistas

Data: 02/03/2018

Cidade: São Paulo

Cm2: 472

Jornalista: Daniela Andrioli



Picolé caseiro

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de água • 1 xícara (chá) de leite sem lactose sabor banana • 3 unidades de bananas maduras • 2 colheres (sopa) de chia • 1 xícara (chá) de morangos

Preparo: em um liquidificador, adicione a água, o leite e as bananas. Bata até obter uma textura homogênea. Adicione a chia e pulse algumas vezes para misturar. Fatie os morangos e coloque dentro da forma de picolé. Despeje o creme dentro das forminhas, dê umas batidinhas para retirar o ar, coloque os palitos e leve ao freezer por 3 horas no freezer ou até congelar. Desenforme e devore.



Fonte: SupraSoy em parceria com o Blog FruFruta. www.suprasoy.com.br

Malu indica



Maioneses prontas, da Hemmer: nos sabores legumes e frango com legumes, elas vem prontas para o consumo em embalagem de 300g. www.emporiohemmer.com.br



Granola Premium, da Superbom: pacote composto por aveia integral, frutas secas, coco, amêndoas e mel. Disponível em embalagens de 500g e 1kg. www.superbom.com.br



Rosquinhas Integrais, da Marilan: com cereal integral como principal ingrediente. Disponível em embalagens de 350g. www.marilan.com



Gelatina com fibras, frutas e vegetais, da Dr. Oetker: com zero açúcar e adoçadas com sucralose, elas são feitas à base da polpa de frutas e vegetais o que confere às gelatinas combinações de sabores deliciosas como abacaxi, hortelã, gengibre e couve; tangerina, capim santo, limão siciliano, cenoura e berinjela; e cranberry, mirtilo, morango, beterraba e berinjela. www.oetker.com.br

Foto: Divulgação