

# Picolé de creme com cobertura de chocolate sem leite

<https://sem lactose.com/index.php/2017/11/22/picole-de-creme-com-cobertura-de-chocolate-sem-leite/>

Última atualização em: 22/11/17

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

00:40

00:05

Média

08

Quem não abre um sorriso só de lembrar como era gostoso comer picolé quando criança? Eu adorava qualquer picolé que passasse pela minha frente e lembro deles especialmente na época de férias na praia. Corria atrás dos vendedores com seus carrinhos de picolé. E um deles eu a-do-ra-va!! Magnum: aquele picolé super cremoso com aquela casquinha de chocolate que quebra na mordida e desmancha na boca. Hmmm... inesquecível!!!

Já fazia um tempo que eu estava querendo testar uma receita de picolé estilo Magnum e agora consegui comprar as forminhas de picolé e os palitos de madeira.

## Forminhas de picolé



Eu comprei um conjunto de formas para picolé comuns, mas confesso que os picolés, principalmente os cremosos, são mais difíceis de sair da forma sem ficar um pouco de massa dentro da forma. Aí encontrei essas formas de silicone lindas e super práticas!

Você encontra essas forminhas no Mercado Livre [neste link](#). O preço é mais alto do que o das formas tradicionais. Mas se você quiser investir menos, com até R\$ 20,00 você consegue comprar um conjunto de formas de picolé de plástico tradicionais.

Essa receita é feita com um creme à base de um creme de castanha de caju, que é isento de leite, ovos e glúten. Ele fica super cremoso, com um sabor incrível e esse mesmo creme pode ser usado em várias outras receitas. Vcs vão adorar!

## Ingredientes

- 100g de castanha de caju crua (de molho por 8 horas)
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 50g de chocolate amargo (60% ou mais de cacau)
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de óleo de coco
- 20g de castanhas de caju trituradas para enfeitar

# Preparo

1. Antes de começar o preparo do seu picolé, você deve deixar as castanhas de caju de molho em água filtrada por 8 horas. Eu costumo deixar à noite para fazer a sobremesa no dia seguinte.
2. Coloque o leite de coco em uma pequena panela e acrescente o açúcar. Mexa a mistura em fogo baixo até o açúcar dissolver-se por completo. Deixe esfriar.
3. Retire a água das castanhas, coloque-as no liquidificador e acrescente a mistura de leite de coco e açúcar. Adicione a essência de baunilha. Bata tudo muito bem por alguns minutos até você obter um creme liso e homogêneo.
4. Preencha as formas de picolé com a mistura. Adicione os palitos sem deixar que eles encostem no fundo.
5. Leve ao freezer por pelo menos 6 horas.
6. Prepare a cobertura de chocolate: Coloque o chocolate e o óleo de coco em uma vasilha e leve ao microondas por 30 segundos. Retire e mexa muito bem com uma espátula até dissolver o chocolate por completo. Adicione o mel a essa mistura. A calda deve estar líquida. Se você está trabalhando com um chocolate 70% ou mais, talvez seja necessário adicionar 1 ou 2 colheres de água morna para deixar a calda mais líquida. Coloque a calda em um copo de boca larga que caiba os picolés dentro do copo. Se o seu picolé for muito largo, coloque a calda em uma vasilha rasa para fazer o banho de chocolate nos picolés.
7. Retire os picolés da forma. Se for uma forma de silicone, é só retirar a forma que o picolé se desprende com facilidade. Para formas plásticas, mergulhe a forma em água morna e puxe os picolés pelo palito.
8. Mergulhe os picolés na calda de chocolate e em seguida, cubra a cobertura de chocolate com a castanha de caju triturada.
9. Coloque os picolés em um prato para servir de imediato ou retorne-os para o freezer acondicionando-os em um pote hermético. A hora que vc quiser se deliciar, é só abrir o freezer, retirar o seu Magnum e se deliciar!!

