

Picolé de Uva

Rendimento: 6 picolés



Ingredientes

- 400 ml de suco natural de uva
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de água

Modo de Preparo

Em um recipiente, misturar todos os ingredientes e colocar em forminhas para picolé. Levar ao congelador por 4 horas ou até endurecer. Retirar do congelador, desenformar e servir.

Tempo de preparo: 15 minutos (mais 4 horas para endurecer).