

# PALHA ITALIANA DO NANATO

## INGREDIENTES

200 g de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga ou margarina

15 g de glucose de milho

50 g de chocolate meio amargo

50 g de chocolate ao leite

1 pacote de biscoito de maisena quebrado

açúcar de confeiteiro a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela ponha o creme de leite e o leite condensado; misture

Acrescente a manteiga e a glucose; ligue o fogo baixo

Acrescente o chocolate ao leite e o meio amargo

Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela em ponto de brigadeiro

Desligue o fogo e acrescente o biscoito quebrado; misture

Em um tabuleiro com papel manteiga espalhe a sua palha

Leve à geladeira por 3 horas

Após isso, corte e passe no açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10563-palha-italiana-do-nanato.html>