PALHA ITALIANA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

8 colheres (sopa) de pó de morango

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina

200 g de bolacha maisena

6 colheres (sopa) de leite ninho

MODO DE PREPARO

Pique a bolacha em pedaços pequenos e reserve.

Em uma panela em fogo médio, coloque a margarina, o leite condensado e o pó de morango e misture.

Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo, e misture a bolacha picada até formar uma massa.

Unte uma forma pequena e despeje a massa.

Leve ao freezer por 15 minutos.

Corte em quadrados e passe no leite ninho.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13080-palha-italiana-de-morango.html