

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13080-palha-italiana-de-morango.html>