

PALHA ITALIANA TOP

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100% cacau

250 g de biscoito maisena

Açúcar cristal batida no liquidificador para granular

MODO DE PREPARO

Quebre o biscoito em pedaços pequenos e reserve.

Derreta a margarina, desligue o fogo e misture bem o leite condensado e o cacau em pó.

Volte com a mistura para o fogo baixo e mexa sem parar até ficar bem consistente ao ponto de desgrudar da panela (ao ponto de enrolar).

Desligue o fogo, acrescente o biscoito e misture bem.

Unte uma forma com margarina, despeje a massa e deixe assentar.

Em seguida, coloque para gelar até endurecer.

Após esfriar corte do tamanho desejado.

Finalize passando no açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15486-palha-italiana-top.html>