

PALHA ITALIANA DE LEITE EM PÓ COM RECHEIO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 250 ml de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/2 pacote de biscoito maisena picado
- Creme de avelã para rechear

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina, o creme de leite e o leite em pó, leve ao fogo e mexa até começar a soltar do fundo da panela.

Retire a massa, adicione os biscoitos picados e espalhe o doce sobre um tabuleiro.

Adicione uma camada de creme de avelã, deixe gelar por 15 minutos e coloque a outra camada de palha. Por último, polvilhe leite em pó.

Deixe descansar por 1 ou 2 horas.

Após esse tempo, corte os pedaços e passe no leite em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16077-palha-italiana-de-leite-em-po-com-recheio-de-creme-de-avela.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16077-palha-italiana-de-leite-em-po-com-recheio-de-creme-de-avela.html)