

PALHA ITALIANA DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 ml de creme de leite
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de leite em pó
meio 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 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 outra camada de palha.

Por último, polvilhe leite em pó.

Deixe descansar por 1 ou 2 horas.

Depois corte os pedaços e passe no leite em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16273-palha-italiana-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>