

PALHA ITALIANA ALVINEGRA (CHOCOLATE AMARGO COM LEITE EM PÓ)

INGREDIENTES

PARTE NEGRA (BRIGADEIRO CHOCOLATE):

Parte negra (brigadeiro chocolate): 1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate meio ou amargo 150 g

1 barra de chocolate ao leite 150 g

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de essência de baunilha

150 g de biscoito maisena

PARTE BRANCA (DOCE DE LEITE EM PÓ):

Parte branca (doce de leite em pó): 1 lata de leite condensado

1 barra de chocolate branco 150 g

8 colheres de leite em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de essência de baunilha

100 g de biscoito de chocolate crocante

Manteiga e leite em pó para polvilhar na forma escolhida

MODO DE PREPARO

PREPARO DA PALHA NEGRA:

Preparo da palha negra: Misture todos os ingredientes (exceto o biscoito) na leiteira antes de ligar o fogo.

Em seguida, ligue o fogo e mantenha-o baixo durante todo preparo até chegar na liga de brigadeiro (em que o chocolate solta da leiteira ao se misturar com a espátula).

Após isso, coloque o biscoito quebrado grosseiramente (3 pedaços) na leiteira e misture (nesse momento você pode aumentar por alguns segundos o fogo para que todo o chocolate da leiteira derreta).

Despeje imediatamente na forma de 20 cm x 20 cm untada e polvilhada com leite em pó.

Repita o mesmo processo com a palha de leite ninho e despeje por cima da palha negra.

Lembre também de usar fogo baixo nesse processo e quebrar o biscoito de chocolate crocante somente em 2 pedaços, pois este é menor.

