

PALHA ITALIANA RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena (preferência piraquê)

2 latas de leite condensado

200 g de chocolate em pó

2 colheres de margarina sem sal

100 g de açúcar refinado (não necessariamente usará isso tudo, é somente para passar a palha italiana depois de cortada)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, triture o biscoito e reserve.

Em uma panela, coloque a manteiga, o leite condensado e o chocolate e mexa até desgrudar da panela, até que possa ver o fundo.

Assim que ferver e desgrudar, acrescente o biscoito triturado, desligue o fogo e mexa bem até se misturar ao brigadeiro na panela por completo.

Em seguida, unte uma forma com manteiga sem sal e jogue a massa.

Deixe gelar, até que esfrie, logo após, corte os pedaços e passe no açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19073-palha-italiana-rapida-e-facil.html>