

PALHA ITALIANA DE BOLACHA RECHEADA

INGREDIENTES

280 g ou 2 tabletes de chocolate branco
2 colheres de manteiga
1 pitada de sal
2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
32 bolachas de chocolate com recheio de baunilha
raspas de chocolate amargo para decorar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte o fundo da forma com manteiga e corte um pedaço de papel-manteiga e posicione sobre o fundo e as laterais da forma untada.

Distribua as bolachas no fundo da forma até cobrir completamente.

Cubra as bolachas com o brigadeiro branco.

Alterne essas camadas até acabar as bolachas e o brigadeiro, esse último deve ficar por cima.

Leve à geladeira por 24 horas.

Quando for servir desenforme e decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19376-palha-italiana-de-bolacha-recheada.html>