PALHA ITALIANA BICOLOR

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de achocolatado

2 pacotes de biscoito maisena

5 colheres de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture um leite condensado, o achocolatado e uma colher de sopa de margarina, mexendo sempre em fogo brando até que a mistura solte do fundo da panela e reserve.

Em uma panela, misture um leite condensado e uma colher de sopa de margarina, mexendo sempre em fogo brando até que a mistura solte do fundo da panela e reserve.

Em seguida, pique grosseiramente o biscoito maisena, adicionando-os aos cremes separadamente.

Forre uma forma 15x20 com papel-manteiga e unte com margarina.

Coloque a mistura com chocolate, espalhando uniformemente, para que fique em altura por igual, em seguida adicione a mistura sem chocolate por cima, espalhando de maneira uniforme.

Por último, coloque um papel-filme por cima das misturas, nivelando, para que fique uniforme.

Coloque na geladeira por 5 horas ou por um dia inteiro.

Em seguida, tire o plástico filme e corte em cubos 5x5 ou do tamanho que desejar.

Cubra os cubos com açúcar refinado (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19495-palha-italiana-bicolor.html