

PALHA ITALIANA DE MORANGO (BICHO DE PÉ)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de gelatina de morango

2 pacotes (400 g) de biscoito maisena ou cream cracker ou água e sal

MODO DE PREPARO

Misture bem, fora do fogo, leite condensado e a gelatina. Acrescente a margarina e leve ao fogo, mexendo até o ponto de brigadeiro duro. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa bem. Por fim, acrescente o biscoito escolhido picado grosseiramente. Despeje a mistura numa forma untada com margarina e aguarde esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19579-palha-italiana-de-morango-bicho-de-pe.html>