

PALHA ITALIANA DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher (sopa) Margarina Delícia
- 1 sachê de cappuccino
- 1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Primeiro quebre o biscoito maisena em pedacinhos médios.

Em uma panela, leve ao fogo a colher da Margarina Delícia e espere derreter.

Logo em seguida, adicione o leite condensado, o sachê de cappuccino e mexa em fogo baixo.

Quando já estiver engrossado a palha italiana, adicione o biscoito maisena.

Mexa de vez em quando para não empelotar e desligue o fogo assim que a mistura ficar em ponto de brigadeiro e começar a soltar do fundo da panela.

Em um refratário, unte com margarina e leite em pó para a palha italiana não grudar na travessa e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos para gelar e endurecer um pouco.

Em seguida, retire da geladeira, corte a palha em formato de quadrados e passe no leite em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20972-palha-italiana-de-cappuccino.html>