

PALHA ITALIANA COM COCO RALADO

INGREDIENTES

- 2 latas ou caixas de leite condensado
- 1 pacote de biscoito maisena
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 600 g de coco ralado
- 200 g de açúcar refinado ou de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Reserve 200 g do coco ralado e o açúcar em recipientes rasos e separados.

Em seguida, corte uma tira de biscoito maisena ou triture no liquidificador, coloque em um recipiente e reserve.

Cubra os recipientes com tampa, pano de prato ou use recipientes rasos com tampa e reserve.

Em uma panela funda, tamanho médio, com fundo em teflon, adicione todo o leite condensado, duas colheres (sopa) de margarina sem sal ou manteiga sem sal, 400 g do coco ralado.

Leve ao fogo baixo, a 180° C, até dar o ponto, até desgrudar da panela.

Misture levemente os biscoitos reservados até unir bem com o creme e reserve tampado, mas sem esperar esfriar na panela.

Em um refratário retangular untado com uma colher de manteiga sem sal ou margarina sem sal, despeje o conteúdo da panela levemente, espalhando bem e deixando uma altura de 2 cm.

Leve à geladeira e aguarde 30 minutos.

Retire da geladeira e corte em quadrados, se você achar que ainda ficou mole, espere mais 30 minutos e corte em quadrados.

Por último, polvilhe os quadrados primeiro no açúcar e depois polvilhe com os 200 g restante de coco ralado e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21895-palha-italiana-com-coco-ralado.html>