

PALHA ITALIANA DE COCO

INGREDIENTES

2 latas ou caixas de leite condensado

400 g de coco ralado seco

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

250 g de biscoito do tipo maisena

200 g de açúcar refinado ou de confeitoiro

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo em 180° C o leite condensado, o coco ralado e a margarina ou manteiga até desgrudar da panela, desligue o fogo e reserve.

Em uma tigela, quebre cada biscoito de maisena em três ou quatro pedaços e reserve.

Na panela, coloque os biscoitos reservados e misture até forrar todos os biscoitos no creme de coco e reserve.

Em um refratário retangular untado com margarina ou manteiga, acrescente o creme de coco com os biscoitos, corte em quadrados e depois polvilhe os quadrados com o açúcar refinado ou de confeitoiro.

Se desejar, em seguida, também polvilhe com coco ralado para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22153-palha-italiana-de-coco.html>