

PALHA DE PAÇOCA (PALHA BRASILEIRA)

INGREDIENTES

20 g de manteiga

2 latas de leite condensado (790 g)

4 colheres (sopa) de chocolate do padre (é possível substituir por 2 colheres de cacau e 2 colher de açúcar)

1 creme de leite de 200 ml (opcional)

10 paçoquitas pequenas (160 g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a manteiga, o leite condensado, o chocolate e mexa bem até obter um brigadeiro e desgrudar do fundo da panela.

Quando der o ponto, desligue o fogo, espere 5 minutos e adicione o creme de leite e a paçoca.

Misture bem e está pronta para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22242-palha-de-pacoca-palha-brasileira.html>