

PALHA ITALIANA DIFERENTE

INGREDIENTES

papel-manteiga

1 lata de leite condensado

3 e 1/2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

biscoito cream cracker (a gosto)

MODO DE PREPARO

Pegue um recipiente de vidro e forre com o papel-manteiga.

Coloque o leite condensado com o chocolate e a manteiga em uma panela, leve ao fogo e misture até chegar ao ponto de brigadeiro.

Jogue os biscoitos na panela e misture bem.

Despeje a mistura no recipiente com o papel-manteiga, coloque o açúcar por cima e depois corte em quadrados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22371-palha-italiana-diferente.html>