

PALHA ITALIANA GOURMET

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de achocolatado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 g de amendoim ou castanha (triturado)
- 1/2 pacote de biscoito de maisena picado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, depois de totalmente derretido, acrescente o creme de leite mexendo sempre até formar um creme de chocolate.

Em outra panela, aqueça em fogo baixo, o leite condensado, o achocolatado e a manteiga.

Junte os dois preparos e mexa em fogo baixo até virar um brigadeiro.

Ainda no fogo, acrescente o amendoim ou castanha e o biscoito picado, mexendo até virar uma massa.

Unte uma superfície lisa com manteiga e despeje a massa, espere esfriar um pouco e abra.

Depois de totalmente frio, corte em pedacinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23567-palha-italiana-gourmet.html>