

PALHA ITALIANA BELLA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 6 colheres de achocolatado
- 7 biscoitos de maisena
- 9 colheres de açúcar refinada

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o achocolatado e a margarina.

Ainda fora do fogo, misture todos os ingredientes.

Mexa bem com uma colher de madeira.

Em seguida, ligue o fogo e continue mexendo.

Deixe na textura de um brigadeiro de festa.

Quando ele estiver desgrudando do fundo da panela, abaixe o fogo e acrescente o biscoito todo quebradinho.

Misture bem até formar uma massa homogênea, em seguida desligue o fogo e coloque a massa numa forma untada com margarina ou recipiente liso.

Deixe esfriar por uns 30 minutos na geladeira.

Logo após, corte em quadradinhos e empane com açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23860-palha-italiana-bella.html>