PALHA ITALIANA DA RAFA

INGREDIENTES

1 lata ou caixinha de leite condensado

bolachas maisena

achocolatado preferencial (toddy, nescau e etc.)

2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Pique as bolachas maisena em pedaços (pique com a mão em pedaços irregulares, nem tão grandes nem tão pequenos).

Deixe as bolachas picadas de lado, e faça o brigadeiro.

Para isso, coloque o leite condensado em uma panela no fogo baixo (nunca pare de mexer) e acrescente o achocolatado (a gosto).

Vá mexendo até tomar uma consistência menos líquida.

Logo depois, coloque as colheres de leite na panela e mexa (lembrando que nunca deve parar de mexer).

Espere tomar uma consistência mais firme, retire do fogo e coloque em um pote ou cumbuca.

Acrescente as bolachas e as mexa no brigadeiro (vai estar um pouco difícil de mexer, então, talvez tenha que fazer força).

Por fim, leve a geladeira por alguns minutos.

Pronto você já tem sua sobremesa deliciosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26617-palha-italiana-da-rafa.html