

PALHA ITALIANA PRÁTICA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de sal
- 1/2 pacote de biscoito de maisena
- 1/2 colher de manteiga
- 2 a 4 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

Faça um brigadeiro utilizando o Nescau, o leite condensado e a manteiga e retire antes do ponto, ou seja, antes que comece a soltar do fundo.

Em uma bancada de pedra ou tabuleiro untado derrame o brigadeiro, em seguida o biscoito de maisena quebrado (mas não muito a ponto de virar farofa).

Misture cuidadosamente, de preferência com uma espátula de silicone.

Espalhe na bancada ou tabuleiro, deixe com a forma que quiser e deixe esfriar por cerca de 30 minutos a 1 hora.

Corte em quadrados ou da forma que quiser e passe no açúcar.

Deixe na geladeira por um tempo e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26830-palha-italiana-pratica.html>