

PALHA ITALIANA SABOROSA PARA VENDER

INGREDIENTES

2/3 de um pacote de biscoito de maizena de 400 g

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de nescau

1/2 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Quebre o biscoito em pedaços irregulares e reserve.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o nescau e a margarina em fogo brando.

Mexa, até soltar do fundo da panela e desligue o fogo.

Acrescente rapidamente o biscoito, misture bem.

Coloque em um tabuleiro untado.

Aperte a massa com uma colher, até que ela fique mais ou menos lisa.

Leve à geladeira, até ela ficar fria (uns 5 minutos).

Retire da geladeira e corte em retângulos.

Se preferir, ponha numa forma de bolo ou pote, e corte como se fosse bolo.

Se preferir, polvilhe açúcar de confeiteiro.

Dica: faço para vender e tenho muitas encomendas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27820-palha-italiana-saborosa-para-vender.html>