

PALHA ITALIANA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 pacote de bolacha maisena picada
- 1 colher (sopa) de margarina
- 5 colheres de achocolatado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta coloque o leite condensado, o leite, o achocolatado e a margarina. Mexa até reduzir, isto acontece quando o brigadeiro faz bolhas sem subir para a borda da panela.

Em seguida, retire do fogo, coloque uma caixa de creme de leite gelado e a bolacha picada, misture.

Coloque em um refratário e leve à geladeira enquanto prepara o chantilly.

Retire da geladeira, coloque o chantilly e leve para gelar por 1 ou 2 horas aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33188-palha-italiana-cremosa.html>