PALHA ITALIANA DA FRAN

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (moça)

3 colheres rasas de sopa nescau light

1 colher de sopa de manteiga

12 biscoitos de maizena (usei marilan)

um pouco de açúcar-refinado

MODO DE PREPARO

Na panela em fogo alto coloque leite condensado, manteiga e nescau.Mexa como se fosse fazer uma massa de brigadeiro.Quando começar a querer desgrudar da panela coloque os biscoito quebrados.Mexa sempre até desgrudar da panela.Coloque numa assadeira untada com margarina.Quando esfriar corte os pedaços a gosto.Passe no açúcar refinado e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33300-palha-italiana-da-fran.html