

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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