

PANETONE DE PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

1 panetone ou chocotone simples

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

9 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

4 colheres de sopa de leite

200 g de biscoito de maizena

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite,leite condensado,manteiga,o chocolate e o creme de leite e leve ao fogo.

O ponto do doce é o de brigadeiro.

Quando pronto pegue o panetone, corte a parte de cima (como uma tampa)e retire o miolo.

Coloque uma camada de brigadeiro e outra de panetone até chegar à parte de cima do panetone.

Feche-o com a tampa e jogue o restante do brigadeiro por cima.

Polvilhe o biscoito e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36225-panetone-de-palha-italiana.html>