

PALHA ITALIANA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maizena picado
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
raspas de 1 limão
suco de 1 limão (aproximadamente 50 ml)
margarina para untar
4 colheres (sopa) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Quebre os biscoitos de maizena em uma vasilha e reserve.

Leve uma panela ao fogo, coloque o leite condensado e a margarina, mexa sempre com o fogo baixo, até começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole).

Retire do fogo, acrescente o limão e misture bem.

Acrescente os biscoitos picados e misture delicadamente.

Unte uma assadeira pequena com margarina e coloque a mistura da panela, espalhando-a de forma que fique com aproximadamente 1,5 cm de altura.

Leve à geladeira por alguns minutos.

Misture o açúcar refinado com as raspas de limão e reserve.

Com uma faca, corte o doce em pequenos quadradinhos e passe cada quadradinho no açúcar para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39627-palha-italiana-de-limao.html>