PALHA ITALIANA DA FLÁVIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 pacote de biscoito maizena picados

100 g de lâminas de amêndoas torradas (ou amendoins torrados)

1 xícara de açúcar refinado

1 colher de chá de margarina

papel alumínio

4 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Leve em uma panela ao fogo a margarina, o leite condensado, e o chocolate como se fosse fazer um brigadeiro o fogo deve ser médio e a colher deve ser de pau. Após cerca de 8 minutos, se seu brigadeiro já estiver começando a soltar do fundo da panela, adicione as lâminas torradas de amêndoas ou se você preferir os amendoins torrados. Mexa por mais 5 minutos e adicione 1/2 pacote de biscoitos de Maizena picados. Misture bastante irá formar um grude que você irá despejar em um papel alumínio untado com margarina formando um tronco. Enrole e leve para refrigerar em geladeira por 20 minutos. Enquanto isso, passe o açúcar que você separou em liquidificador, movimentando o aparelho de modo a obter um açúcar extremamente fino.

Se você tiver o açúcar de confeiteiro em casa, pode pular essa parte.

Retire o rolo de palha italiana da geladeira, remova todo o papel alumínio e corte em pedaços de 2 cm de largura. Passe no açúcar fininho, retire o excesso e se delicie com essa maravilha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48701-palha-italiana-da-flavia.html