

PALHA ITALIANA DA VOVÓ (PRÁTICA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa fartas de chocolate em pó
- 1 pacote de biscoito maisena
- 1 colher de sopa de margarina (com sal, para deixar sua receita mais cremosa)

MODO DE PREPARO

Com o leite condensado, chocolate em pó e margarina faça um delicioso brigadeiro (não pode ser de micro-ondas), não deixe de mexer bem.

Assim que testar e perceber que o brigadeiro desgruda todo da panela, acrescente picado em pedacinhos o biscoito maisena e misture até se formar uma massa consistente.

Depois desligue o fogo e em um prato deixe esfriar.

Depois de frio coloque o na geladeira por 2 horas, pique-os e enfeite-os da maneira que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52578-palha-italiana-da-vovo-pratica.html>