PALHA ITALIANA DE LARANJA

INGREDIENTES

1 pacote e biscoito de maizena

1 lata de leite condensado cremoso

5 colheres sopa de suco de laranja

1/2 colher de sopa de rspa de casca de laranja,

1/2 xícara chá de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Triture a metade do pacote de biscoito até obter uma farofa e pique o restante.

Reserve.

Em uma tigela,misture alta de leite condensado cremoso com a farofa, o suco e as raspas da casca de larana até ficar homogênea.

Junte o biscoito picado e mexe bem.

Espalhe sobre um refratário 23x23 cm e leve a geladeira por cerca de 1 hora ou até firmar bem.

Corte quadrados de 4x4cm e passe-os no açucar de confeiteiro.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52601-palha-italiana-de-laranja.html