

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 a lata de leite condensado cremoso com a farofa, o suco e as raspas da casca de laranja 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 açúcar de confeiteiro.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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