PALHA ITALIANA MACIA E COM POUCA BOLACHA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

1 pacote de bolacha maisena (130 g)

3 colheres (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de achocolatado

acúçar a gosto

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, pegue as bolachas maisena e quebre

Pegue um pouco (1/4) dessas bolachinhas e quebre bem ate ficar farelinho, isso é bom porque ajuda a engrossar o brigadeiro

Faça o brigadeiro com o leirte condensado, a manteiga e o achocolatado

Quando o brigadeiro começar a descolar do fundo, siga mexendo por mais um tempo ainda, ele deve ficar bem durinho porque como essa versão da palha italiana não tem tanta bolacha, o brigadeiro não pode ser muito mole

Então só desligue o fogo quando ele estiver bem consistente

Quando o brigadeiro estiver pronto, adicione as bolachas e mexa

Em uma forma forrada com papel

Espere esfriar e coloque na geladeira por no mínimo 3 horas

Quando estiver bem geladinho, tire da forma e com uma faca corte do tamanho desejado (eu corto como se fosse uns palitinhos, pois como fica bem doce é melhor que os pedaços não sejam muito grandes)

Dessa maneira eles não se grudam mais

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5675-palha-italiana-macia-e-com-pouca-bolacha.html