TORTA DE PALHA ITALIANA COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

120 g de chocolate ao leite picado

4 colheres (sopa) de creme de leite

2 colheres (sopa) de creme de avelã

1 pacote de biscoito de maisena

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente a manteiga, o leite condensado, o chocolate em pó e o chocolate picado

Mexa bem até engrossar

Desligue o fogo e adicione o creme de leite e o creme de avelã

Mexa bem até ponto de brigadeiro mole

Separe uma forma de aro removível

Molhe os biscoitos de maisena no leite e faça uma camada no fundo da forma

Por cima, adicione uma camada de brigadeiro

Repita o processo até finalizar com uma camada de brigadeiro

Leve à geladeira por 30 minutos

Retire da geladeira e finalize com

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6516-torta-de-palha-italiana-com-creme-de-avela.html