TORTA DE PALHA ITALIANA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha de maisena

3 caixas de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Forre uma forma redonda de fundo removível com papel

Em seguida, coloque as bolachas no fundo da forma e reserve

Em uma panela em fogo baixo, coloque o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó e mexe até obter o ponto de brigadeiro

Assim que o brigadeiro ficar pronto, coloque

Faça camadas alternando entre brigadeiro e bolacha, sendo a última camada de bolacha

Se desejar, espalhe granulado por cima ou bolachas moídas

Em seguida, leve à geladeira por 4 horas e sirva em seguida

Eu fiz com uma forma de 28 cm, rendeu 12 fatias boas para revender

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8732-torta-de-palha-italiana-com-brigadeiro.html