PALHA ITALIANA DA KATI

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

1 e 1/2 pacote de biscoito maisena

2 colheres sopa de margarina

1 colher chá de café solúvel

1 colher café de essência de baunilha

açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

leve ao fogo todo o leite condensado, margarina, baunilha, café solúvel e o chocolate em pó ou achocolatado

mexa em fogo médio até soltar do fundo da panela

mexa por mais dois 2 minutos e reserve

triture a metade dos biscoitos no processador ou liquidificador

quebre grosseiramente o restante dos biscoito

quando o brigadeiro estiver morno, acrescente o biscoito triturado e misture bem

acrescente agora os biscoitos maiores

coloque a mistura num refratário ou assadeira de bolo retangular médio, untado com margarina e leve para geladeira por no mínimo 2 horas

corte em pequenos quadrados e passe no açúcar cristal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8956-palha-italiana-da-kati.html