

Receita: Palha Italiana:

Ingredientes:

1 Lata ou caixa de leite condensado

1 colher de margarina ou manteiga sem sal

6 colheres de cacau em pó (se usar achocolatado do padre são 8 colheres, se usar achocolatado do tipo nescau são 4 colheres)

1 pacote de biscoito do tipo maisena picado grosseiramente

Açúcar de confeiteiro para polvilhar.

Modo de preparo:

Pique os biscoitos e reserve.

Em uma panela leve o leite condensado a manteiga e o cacau em pó e cozinhe em fogo médio até formar um brigadeiro, o ponto do brigadeiro é quando desgrudar da panela.

Depois de pronto misture o biscoito picado aos poucos, disponha em uma refratária untada com manteiga ou sobre papel manteiga.

Leve a geladeira de preferencia de um dia para o outro.

Depois de durinho, corte em quadrados do tamanho da sua preferencia com uma faca e passe no açúcar.

Prontinho só degustar!



Receita By

www.voceprecisadecor.com.br

