

PALHA ITALIANA DO NANATO

INGREDIENTES

200 g de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 colher de manteiga ou margarina
15 g de glucose de milho
50 g de chocolate meio amargo
50 g de chocolate ao leite
1 pacote de biscoito de maisena quebrado
açúcar de confeiteiro a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ponha o creme de leite e o leite condensado; misture
Acrescente a manteiga e a glucose; ligue o fogo baixo
Acrescente o chocolate ao leite e o meio amargo
Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela em ponto de brigadeiro
Desligue o fogo e acrescente o biscoito quebrado; misture
Em um tabuleiro com papel manteiga espalhe a sua palha
Leve à geladeira por 3 horas
Após isso, corte e passe no açúcar de confeiteiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10563-palha-italiana-do-nanato.html>