

PALHEIJINHO

INGREDIENTES

- 3 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 12 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 barra pequena de chocolate branco
- 1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 1 e 1/2 caixa de leite condensado, o cacau, manteiga e leve ao fogo, fazendo um brigadeiro não muito consistente

Quebre os biscoitos maisena em pedaço em pequenos num bowl, junte o brigadeiro e 1/3 do creme de leite e misture

Numa outra panela misture 1 e 1/2 caixa de leite condensado, o leite em pó, barra de chocolate branco (guardei uns quadradinhos para fazer um ganache branco para enfeitar) e leve ao fogo até começar desprender da panela

Retire do fogo e misture 1/3 do creme de leite e misture

Num marinex retangular pequeno, com lados altos, forre com plástico filme e unte com um pouco de manteiga

Coloque 1/3 da palha italiana no fundo, ajeitando com uma colher (passei manteiga na parte de trás da colher para ajudar a espalhar)

Coloque mais 1/3 da palha italiana, depois o restante do beijinho e por último, o restante da palha italiana

Leve à geladeira por umas 3 horas, para dar consistência

Numa travessa, vire o marinex com jeito até que solte (vale ajudar puxando com cuidado o plástico filme)

Retire o filme com cuidado

Salpique com leite em pó e com o chocolate branco restante, derreta e coloque um pouco de creme de leite fazendo um ganache mais mole e enfeite à vontade

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1742-palheijinho.html>