

PALHA ITALIANA NO PALITO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 pacote de biscoito maisena

chocolate meio amargo a gosto (pode branco, vai da sua preferência. O ao leite pode deixar muito enjoativo)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o achocolatado e a manteiga

Quando chegar ao ponto, desligue o fogo e coloque os biscoitos maisena (triturados) no brigadeiro, misture até que se une por inteiro

Enquanto o seu brigadeiro esfria, pique o chocolate meio amargo e derreta de 20 em 20 minutos no micro

Logo após, faça bolinhas de brigadeiros e coloque

Por fim, banhe os docinhos no chocolate derretido e decore como quiser

Eu coloquei a farofa do biscoito maisena por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3323-palha-italiana-no-palito.html>