

TORTA DE PALHA ITALIANA COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
120 g de chocolate ao leite picado
4 colheres (sopa) de creme de leite
2 colheres (sopa) de creme de avelã
1 pacote de biscoito de maisena
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente a manteiga, o leite condensado, o chocolate em pó e o chocolate picado

Mexa bem até engrossar

Desligue o fogo e adicione o creme de leite e o creme de avelã

Mexa bem até ponto de brigadeiro mole

Separe uma forma de aro removível

Molhe os biscoitos de maisena no leite e faça uma camada no fundo da forma

Por cima, adicione uma camada de brigadeiro

Repita o processo até finalizar com uma camada de brigadeiro

Leve à geladeira por 30 minutos

Retire da geladeira e finalize com

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6516-torta-de-palha-italiana-com-creme-de-avela.html>