

TORTA DE PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de creme de avelã (opcional)
- 1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, creme de leite, chocolate em pó, creme de avelã, manteiga na panela e leve ao fogo por 10 a 15 minutos até engrossar

Depois leve à geladeira por 1 ou 2 horas até gelar e está pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/761-torta-de-palha-italiana.html>