

PALHA ITALIANA DA KATI

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
1 e 1/2 pacote de biscoito maisena
2 colheres sopa de margarina
1 colher chá de café solúvel
1 colher café de essência de baunilha
açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

leve ao fogo todo o leite condensado, margarina, baunilha, café solúvel e o chocolate em pó ou achocolatado
mexa em fogo médio até soltar do fundo da panela
mexa por mais dois 2 minutos e reserve
triture a metade dos biscoitos no processador ou liquidificador
quebre grosseiramente o restante dos biscoito
quando o brigadeiro estiver morno, acrescente o biscoito triturado e misture bem
acrescente agora os biscoitos maiores
coloque a mistura num refratário ou assadeira de bolo retangular médio, untado com margarina e leve para geladeira por no mínimo 2 horas
corte em pequenos quadrados e passe no açúcar cristal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8956-palha-italiana-da-kati.html>