



Palha Italiana

www.receitasdafia.com/receitas/palha-italiana

Aprenda a fazer esse doce delicioso e simples, que apesar do nome é super brasileiro e não tem erro todos vão adorar!

Palha Italiana

 20 min

 30 porções

Ingredientes

- 2 latas de [leite condensado](#)
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 6 colheres (sopa) de [chocolate em pó](#)
- 2 pacotes de [biscoito de maisena](#)
- Açúcar a gosto para polvilhar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
2. Misture e cozinhe até o brigadeiro soltar do fundo da panela.
3. Espere o brigadeiro esfriar, transfira para uma tigela e adicione 2 pacotes de biscoito de maisena quebrados. Misture.
4. Unte uma forma com margarina e coloque a mistura. Leve para gelar.
5. Polvilhe uma superfície com açúcar e desenforme a palha italiana.
6. Polvilhe mais açúcar na palha italiana.
7. Molhe uma faca para facilitar o corte e faça quadradinhos na palha italiana.
8. Sirva em seguida.

www.receitasdafia.com