



# RECEITAS DA FIA

## Torta irresistível de palha italiana

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-irresistivel-de-palha-italiana](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-irresistivel-de-palha-italiana)

Desfrute da irresistível "Torta de Palha Italiana", onde a clássica doçura da palha italiana se transforma em uma deliciosa experiência de torta. Perfeita para adoçar momentos especiais com um toque italiano inesquecível.

Torta irresistível de palha italiana

 35 min

 10 porções

### Ingredientes

- 2 latas de [leite condensado](#)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de [creme de leite](#)
- 2 pacotes de [biscoito maizena](#)
- 250 g de chocolate meio amargo em pedaços
- Margarina em temperatura ambiente para untar
- Biscoito maizena triturado para decorar

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o chocolate meio amargo, o leite condensado e a manteiga. Mexa constantemente até obter uma consistência de brigadeiro.
2. Retire a panela do fogo e adicione o creme de leite. Misture bem e reserve.
3. Unte uma forma redonda de fundo removível (24 cm de diâmetro) com margarina.
4. Faça uma fina camada de brigadeiro no fundo da forma e cubra com bolachas maizena.
5. Repita o processo, intercalando camadas de brigadeiro e bolachas, até acabar com o brigadeiro.
6. Leve a torta de palha italiana à geladeira por aproximadamente 4 horas, para que fique firme.
7. Desenforme e salpique com biscoito maizena triturado por cima.
8. Sirva e aproveite essa deliciosa torta!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)