

PALHA ITALIANA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

150 g de creme de ricota Président

1/2 colher (sopa) de manteiga Président

150 g de goiabada cremosa

160 g de biscoito de maisena

leite em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Para o brigadeiro de creme de ricota, coloque numa panela 2 latas de leite condensado, 150 g de creme de ricota Président e 1/2 colher de manteiga

Em seguida, acrescente as 160 g de biscoito de maisena quebrados grosseiramente e misture

Em seguida despeje a metade do brigadeiro e compacte

Despeje o restante do brigadeiro e compacte novamente, leve ao freezer por 30 minutos para firmar

Receita enviada por Themístocles Tácito de Castro Silva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2850-palha-italiana-romeu-e-julieta.html>