

BOLO DE PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

- 3 caixas grandes de leite condensado
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 3 pacotes de biscoito (maisena, maria ou waffer)
- chocolate em pó ou em barra a gosto
- leite líquido para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma panela o leite condensado e o chocolate até ficar no ponto de brigadeiro
- Molhe os biscoitos no leite até ficarem macios
- Pegue os biscoitos e faça uma camada em uma forma
- Pegue o creme, faça uma camada também e fique intercalando até completar tudo
- Quando acabar coloque alguns pedaços do biscoito ou granulados de amendoim para fazer o acabamento em cima
- Coloque na geladeira por 3 horas e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7301-bolo-de-palha-italiana.html>