

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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