

# Palha italiana de doce de leite



clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite... eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)
- Açúcar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açúcar.



[clique para ampliar](#)

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache, amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## [Brigadeiro Gourmet – Castanha do Pará](#)



[Clique para ampliar](#)

Brigadeiro não tem erro: todo mundo sabe fazer e todo mundo adora comer! Receitinha curinga de sobremesa, feita em 10 min.

Para deixar um pouquinho mais estilizado eu misturei castanha do pará... Poderia ser pistache, castanha de caju, amêndoas ou macadâmia.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1/2 xic de castanha.

Modo de fazer:

Misture o leite condensado com a manteiga em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 8 a 10 min mexendo sempre. Bata no liquidificador a castanha (mas não muito pra não virar pó). Deixe o brigadeiro esfriar um pouquinho e coloque a castanha. Deixe um pouco da castanha para passar após enrolar ou, como no meu caso, colocar por cima para quem for servir de colher.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$