

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: \$