

Palha Italiana



Cristal
de Minas



Ingredientes

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 xícaras (chá - 200 ml) de biscoito maizena, quebrado grosseiramente (100g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (60g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40g)
- [Açúcar Cristal de Minas](#) para passar os doces

Modo de Preparo

Misture o leite condensado com o chocolate e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela, como brigadeiro. Depois de morno, incorpore o biscoito. Espalhe no refratário untado com óleo, cubra com filme plástico, pressione para nivelar e reserve até o dia seguinte. Corte em quadrados de 5cm e passe-os no [Açúcar Cristal de Minas](#). Embale a gosto, e sirva em temperatura ambiente.

Tipo do recipiente: assadeira retangular

Rendimento: cerca de 16 unidades

Dificuldade: Médio

Tempo: cerca de 02 horas