Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Lethicia Nunes
CRN3 54705

Palha italiana

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de chocolate em pó
½ colher (sopa) de margarina
1 pacote de biscoito maisena picado
Açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:
Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Mexa até ficar no ponto de brigadeiro.
Retire do fogo e adicione o biscoito picado.
Divida a massa em forminhas untadas com margarina ou forminhas de silicone e leve ao congelador por cerca de 20 minutos.
Desenforme e passe no açúcar de confeiteiro.

Rendimento:
6 unidades