

# PALHA ITALIANA DO NANATO

## INGREDIENTES

200 g de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 colher de manteiga ou margarina  
15 g de glucose de milho  
50 g de chocolate meio amargo  
50 g de chocolate ao leite  
1 pacote de biscoito de maisena quebrado  
açúcar de confeitado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela ponha o creme de leite e o leite condensado; misture  
Acrescente a manteiga e a glucose; ligue o fogo baixo  
Acrescente o chocolate ao leite e o meio amargo  
Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela em ponto de brigadeiro  
Desligue o fogo e acrescente o biscoito quebrado; misture  
Em um tabuleiro com papel manteiga espalhe a sua palha  
Leve à geladeira por 3 horas  
Após isso, corte e passe no açúcar de confeitado

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11054-palha-italiana-do-nanato.html>