

# PALHA ITALIANA ROMEU E JULIETA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
150 g de creme de ricota Président  
1/2 colher (sopa) de manteiga Président  
150 g de goiabada cremosa  
160 g de biscoito de maisena  
leite em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

Para o brigadeiro de creme de ricota, coloque numa panela 2 latas de leite condensado, 150 g de creme de ricota Président e 1/2 colher de manteiga

Em seguida, acrescente as 160 g de biscoito de maisena quebrados grosseiramente e misture

Em seguida despeje a metade do brigadeiro e compacte

Despeje o restante do brigadeiro e compacte novamente, leve ao freezer por 30 minutos para firmar

Receita enviada por Themístocles Tácito de Castro Silva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/2850-palha-italiana-romeu-e-julieta.html>