

# PALHA ITALIANA DA KATI

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado  
1 e 1/2 pacote de biscoito maisena  
2 colheres sopa de margarina  
1 colher chá de café solúvel  
1 colher café de essência de baunilha  
açúcar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

leve ao fogo todo o leite condensado, margarina, baunilha, café solúvel e o chocolate em pó ou achocolatado  
mexa em fogo médio até soltar do fundo da panela  
mexa por mais dois 2 minutos e reserve  
triture a metade dos biscoitos no processador ou liquidificador  
quebre grosseiramente o restante dos biscoito  
quando o brigadeiro estiver morno, acrescente o biscoito triturado e misture bem  
acrescente agora os biscoitos maiores  
coloque a mistura num refratário ou assadeira de bolo retangular médio, untado com margarina e leve para geladeira por no mínimo 2 horas  
corte em pequenos quadrados e passe no açúcar cristal

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8956-palha-italiana-da-kati.html>