

Palha Italiana

12 unidades



Fácil de preparar

up to 20 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 2 colheres sopa de Cacau em Pó Dr Oetker
- 3 colheres sopa de Amendoim Dr. Oetker
- 1 pacote de Bolachas Maisena
- 1 lata de Leite Condensado
- 2 colheres sopa de Margarina

Modo de Preparo:

Quebre os biscoitos grosseiramente e reserve. Coloque o Amendoim **Dr. Oetker** em um pano de prato e passe o rolo de macarrão para quebra-lo grosseiramente. Em uma panela misture o Cacau em Pó **Dr. Oetker**, o leite condensado e a margarina. Aqueça em fogo baixo sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e misture o amendoim e os biscoitos. Coloque num refratário de vidro de 20 x 20 cm untado. Leve a geladeira por 1 hora ou até obter consistência. Corte em quadrados e polvilhe com Cacau em Pó **Dr. Oetker**. Se desejar, embrulhe em papel celofane e crepom e depois faça um laço com uma fita colorida ou barbante.

Tip from the Test Kitchen

- Você também pode polvilhar com leite em pó ou açúcar de confeitiro.