

BARRA DE CHOCOLATE COM PALHA ITALIANA

Palha Italiana

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 50g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 150g de biscoito maisena quebrado em pedaços.

Modo de preparo: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó, até soltar do fundo da panela. Adicionar os biscoitos triturados e misturar bem. Retirar do fogo e colocar a mistura numa forma untada ou forrada com plástico e deixar esfriar (pode colocar na geladeira). Cortar em pedaços e passar no açúcar refinado.

Barra de chocolate

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: derreter o chocolate e colocar na forma de barra e levar para gelar até cristalizar. Recheiar com palha italiana, cobrir com chocolate e levar novamente à geladeira.

