

## Conheça a receita de Palha Italiana tradicional, rende 20 porções

A **palha italiana tradicional** é uma receita 100% brasileira. Apesar do seu nome indicar uma possível origem, ela é feita com brigadeiro e biscoito picadinho. Conheça hoje (30/09) essa sobremesa clássica aqui no [Blog Receitas Fáceis](#), com rendimento médio de 20 porções e o tempo de preparo de 30 minutos, sem considerar o tempo de resfriamento.

### História da palha italiana

Essa sobremesa foi criada no Sul do Brasil. Ela carrega o nome “italiana”, pois foi inspirada em um doce famoso da Itália, o *salame di cioccolato*, em tradução livre, salame de chocolate, com características semelhantes. Já a “palha”, que compõe o nome do doce é oriunda das cascas das amêndoas que são utilizadas no preparo do salame de chocolate. Abaixo, aprenda como fazer **palha italiana tradicional**.

**Leia mais:** [Bombom Caseiro De Coco: Veja Como Fazer Essa Delícia De Doce Com Facilidade](#)

### Ingredientes

- 1 1/2 colher (sopa) de rasa de manteiga;
- 1 lata de leite condensado;
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó;
- Açúcar refinado para confeitaria;
- 1 pacote de biscoito de maisena.

*Obs.: Pode ser feito com chocolate em pó, mas o sabor pode ficar mais forte e menos adocicado, sendo necessário acrescentar um pouco de açúcar.*

### Modo de preparo da palha italiana tradicional



Conheça a receita de Palha italiana tradicional, rende 20 porções | Reprodução: Unsplash

Primeiramente, em uma panela, coloque a manteiga para derreter. E em seguida, adicione o achocolatado em pó e depois o leite condensado. Depois, leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até alcançar uma boa consistência, virando uma massa espessa.

O ponto é no momento que começar a soltar do fundo da panela, assim como acontece com o brigadeiro de panela. Contudo, nesse momento, apague o fogo e deixe reservado em temperatura ambiente. Com o auxílio de um triturador ou na faca mesmo, corte todos os biscoitos de maisena!

***Dica: se utilizar um triturador, não esqueça que ele não pode virar pó, deve ficar em pedaços, para que a sua palha italiana fique bem crocante.***

Enquanto isso, o brigadeiro na panela ainda está bem quente, e chegou o momento de misturar os biscoitos com ele. Esse processo é o que valoriza mais ainda o sabor da palha italiana. Por fim, coloque toda a mistura realizada em uma forma, ou em uma bancada lisa, aguarde até que esfrie, para que você possa cortar em quadrados médios ou do tamanho desejado.

***Dica: Se estiver fazendo para vender, deixe que ele fique um pouco mais alto, e corte em medidas uniformes, nem grandes e nem pequenas, para que você possa comercializar por um valor justo e interessante! Ademais, para finalizar, embrulhe no papel alumínio, para que ele não grude uns nos outros.***

Veja também: [Bolo De Macaxeira E Coco: Confira Receita Deliciosa E Perfeita Para O Lanche](#)

[Pronta Em 40 Min](#)

## **Bolo de Milho com Goiabada e Requeijão**

Confira agora mesmo como fazer outro bolo especial, dessa vez com milho, goiabada e requeijão.