



10 RECEITAS DE
PALHA
ITALIANA
Gourmet





O Que é Palha Italiana

A Palha italiana é um doce feito com brigadeiro e biscoito triturado. Tem origem controversa, pois diferente do que é imaginado sua origem não é nem portuguesa nem italiana, mas sim brasileira. É um doce genuinamente brasileiro e sua provável origem está no sul do país. Assim como o brigadeiro, a palha é feito basicamente de leite condensado, manteiga e chocolate. A palha, diferentemente do brigadeiro, sofreu influencia da culinária portuguesa e italiana por uma questão histórica, devido aos imigrantes italianos e portugueses que foram para o sul do Brasil quando vieram. A origem do nome “Palha” acredita-se ter recebido influencia do doce Salaminho de chocolate, que é um doce português o qual em sua receita além do biscoito Maria temos amêndoas sem pele, ou seja, sem palha. No processo de preparação do doce, quando a amêndoa é torrada e friccionada solta a sua palha, marcando assim o nome do doce o qual influenciou. Acredita-se também que a parte “Italiana” do nome é devido a comunidade italiana que vive no sul.

Utensílios Necessários



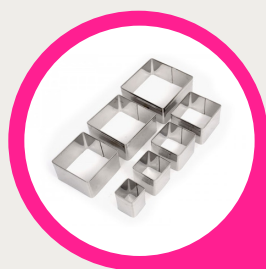
Panela de fundo grosso para o preparo do brigadeiro.



Forma retangular de 20x30 cm. É uma ótima opção!



Uma boa espátula de silicone.



Cortadores de preferência quadrado nos tamanhos de 4x4cm ou 6x6 cm. De preferência de inox.



Vasilha para passar as palhas no açúcar.

Palha Italiana Tradicional



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 60 g de chocolate em pó 50%
- 25 g de margarina sem sal
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria.
- Açúcar de confeiteiro – Q.B

Modo de Preparo:

O modo de preparo da palha italiana gourmet é muito simples: basta misturar o leite condensado, a manteiga, e o chocolate em pó e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgruda do fundo da panela). A seguir misture os biscoitos quebrados grosseiramente. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Corte em pedaços quadrados de 6x6cm. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.



Palha Italiana de Chocolate Branco



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 100 g de chocolate Nobre Branco
- 25 g de margarina sem sal
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria.
- Açúcar de confeiteiro – Q.B

Modo de Preparo:

O modo de preparo da palha italiana gourmet é muito simples: basta misturar o leite condensado, a manteiga, e o chocolate branco em pó e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir misture os biscoitos quebrados grosseiramente. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Corte em pedaços quadrados de 6x6cm. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Churros



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado cozido em panela de pressão
- 2 g de canela em pó
- 100 g de chocolate branco
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria
- 100 g de açúcar de confeitiro temperado com 3 g de canela em pó

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado cozido e a canela em pó e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar com canela e servir.

Palha Italiana de Bicho de Pé



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado •
- 25 g de margarina sem sal
- 25 g de pó saborizante para sorvete de morango
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria
- Açúcar de confeiteiro Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, o pó saborizante de morango e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Nutella



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 25 g de margarina sem sal
- 100 g de Nutella
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria
- Açúcar de confeiteiro Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, a Nutella e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Limão Siciliano



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 25 g de margarina sem sal
- 50 g de chocolate branco
- 50 g de leite em pó
- 5 g de raspas de limão siciliano
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria
- Açúcar de confeiteiro Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, o chocolate branco, as raspas de limão siciliano e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Capuccino



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 60 g de chocolate em pó 50%
- 6 g de café solúvel
- 1 g de canela em pó
- 25 g de margarina sem sal
- 400 g de biscoito doce tipo maisena ou maria
- Açúcar de confeiteiro – Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, o chocolate em pó, o café solúvel e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Oreo



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 25 g de margarina sem sal
- 1 pacote de biscoito Oreo
- Açúcar de confeiteiro – Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos Oreo quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro e servir.

Palha Italiana de Leite Ninho



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 5 col. de sopa de leite em pó
- 25 g de margarina sem sal
- 400g de biscoito maizena ou maria
- Leite em pó – Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, o leite em pó e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no leite em pó aí é só servir.

Palha Italiana de Nozes



Ingredientes:

- 395 g de leite condensado
- 80g de nozes trituradas
- 25 g de margarina sem sal
- 400g de biscoito maizena ou maria
- Açúcar de confeiteiro – Q.B.

Modo de Preparo:

Basta misturar o leite condensado, as nozes e a manteiga e leve ao fogo até obter o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar do fundo da panela). A seguir adicione os biscoitos quebrados grosseiramente e misture. O próximo passo é colocar a palha italiana gourmet em uma forma ou travessa forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ela ficar consistente. Assim que a palha italiana estiver sólida, corte em pedaços quadrados utilizando um cortador de inox. Para finalizar, é só passar a palha italiana gourmet no açúcar de confeiteiro aí é só servir. Pode decorar a palha italiana com uma noz para valorizar ainda mais o doce gourmet.

Sugestão de Embalagens

Para valorizar ainda mais as palhas italianas gourmet capriche nas embalagens. Podemos embalar em saquinhos de celofane com uma etiqueta bem bonita, caixas com vários sabores, vidros, e até em formato de brigadeiros. Veja algumas sugestões abaixo!



Considerações Finais

Com estas receitas eu tenho a certeza que você fará muito sucesso! Escolha produtos de qualidade para fazer os seus doces e faça tudo com muito carinho e amor. Não tenha vergonha de vender os seus doces, pois tudo tem um começo!

Sucesso e muitas vendas para você!

