

UME COLÉGIO SANTISTA

OFICINA DA JORNADA AMPLIADA

EDUCADORA REGINA SANSÃO
OFICINA COZINHA EXPERIMENTAL
#SABERESSANTISTA
DATA: 19/05 a 02/06/2021

PALHA ITALIANA

INGREDIENTES:



- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 8 COLHERES DE (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ OU ACHOCOLATADO
- 1/2 COLHER DE (SOPA) DE MARGARINA
- 1 PACOTE DE BISCOITO MAISENA

MODO DE PREPARO

- PIQUE O BISCOITO EM PEDACINHOS PEQUENOS E RESERVE.
- COM O LEITE CONDENSADO, A MARGARINA E O ACHOCOLATADO, FAÇA UM BRIGADEIRO.
- ASSIM QUE O BRIGADEIRO COMEÇAR A SOLTAR DO FUNDO DA PANELA, MISTURE O BISCOITO PICADO ATÉ FORMAR UMA MASSA, RETIRE DO FOGO.
- UNTE UMA ASSADEIRA COM MARGARINA E DESPEJE ESSA MASSA.
- ABRA A MASSA BATENDO COM A PALMA DAS MÃOS.
- DEIXE ESFRIAR E CORTE EM QUADRADINHOS

COZINHA EXPERIMENTAL 4 ANOS UMECS 11/05/2021

FONTE: WWW.TUDOGOSTOSO

