

TORTA GELADA DE BIS

INGREDIENTES

1 1/2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

2 caixas de bis

1/2 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher (sopa) de manteiga

200 g de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite

2 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

No processador coloque o bis e a manteiga

Forre o fundo de uma forma apertando bem

Em uma panela misture o leite e o amido de milho

Acrescente o leite condensado, a gema e a manteiga

Deixe esfriar sobre a pasta de bis

Derreta o chocolate em banho

Acrescente o creme de leite e misture bem

Bata as claras em neve

Junte o açúcar e bata mais um pouco

Misture as claras batidas ao chocolate

Coloque por cima do creme branco

Distribua as unidades de bis picado e coloque por cima da mousse

Leve ao freezer por duas horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11805-torta-gelada-de-bis.html>