

BOMBOM NA TRAVESSA DE BIS

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 2 barras de chocolate meio amargo grande
- 1 creme de leite
- 2 caixas de bis
- 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado junto com a manteiga e mexa em fogo baixo até se formar um brigadeiro de leite condensado

Feito isso, quebre os bis e misture junto com o brigadeiro com o auxílio de uma colher

Despeje o brigadeiro na travessa tampando todo o fundo e reserve na geladeira durante o preparo do chocolate derretido

Cobertura do chocolate

Leve para o micro

Após o chocolate ter derretido completamente, despeje sobre o brigadeiro que já está na travessa cobrindo tudo

Feito isso deixe na geladeira durante um certo período de tempo para gelar e depois é só degustar

Dica1

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1774-bombom-na-travessa-de-bis.html>