

TORTA DE BIS

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 4 gemas
- 320 ml de leite
- 1 colher de maisena
- 1 caixa de bis
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 4 gemas, 1 caixa de leite condensado, 320 ml de leite integral e 1 colher de maisena

Mexa em fogo baixo até começar endurecer

Quando borbulhar, desligue o fogo e coloque 1 caixa de creme de leite e reserve

Em um recipiente, coloque o creme de leite com a barra de chocolate e leve ao microondas por 1 minuto

Em um pirex, coloque o creme de confeiteiro depois uma camada de bis (picado/esfarelado)

Por fim, coloque o creme de chocolate que foi levado ao microondas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5992-torta-de-bis.html>