

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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