TORTA MOUSSE DE BIS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

2 caixas de bis

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a lata de leite condensado e cubra com água

Feche a panela e leve ao fogo alto até pegar pressão

Depois que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos

Espere a pressão sair naturalmente, abra a panela e retire a lata

Somente abra a lata de leite condensado depois que ela estiver fria

Em uma tigela, misture o leite condensado cozido, o creme de leite e os chocolates Bis picados

Despeje e espalhe a mistura uniformemente em uma forma de 20cm de diâmetro com fundo removível e leve ao freezer até endurecer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13102-torta-mousse-de-bis.html