

TORTA DE BIS COM SORVETE

INGREDIENTES

- 2 litros de sorvete de flocos
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de bis de chocolate branco
- 2 caixas de bis de chocolate preto
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- morangos a gosto para decoração

MODO DE PREPARO

Faça um brigadeiro, com leite condensado, a margarina e o achocolatado, depois aguarde esfriar.

Retire o sorvete do congelador para que ele derreta um pouco, depois forre todos os bis na lateral da forma, alterne o bis branco pelo preto e deixe a parte lisa virada para fora.

Os bis que restarem, você corta e despeje no fundo da forma.

Quando o brigadeiro estiver frio, acrescente o creme de leite e depois misture até que atinja uma cor mais clara.

Coloque na geladeira, depois acrescente uma camada de sorvete fina, uma camada de brigadeiro e jogue o restante do bis que restar, repita todas as camadas até que cubra a parte de cima dos bis.

Para finalizar, decore com morangos e leve ao congelador por aproximadamente 6 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20668-torta-de-bis-com-sorvete.html>