

TORTA DE BIS, SORVETE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 caixa de bis (branco)

1 pote de sorvete (creme) 2 litros

1 lata de doce de leite 800 g

MODO DE PREPARO

Esfarele alguns chocolates bis no liquidificador e cubra o fundo da forma (de sua preferência).

Adicione o sorvete à forma e, com uma colher, espalhe formando uma camada fina.

Abra a lata de doce de leite e despeje toda em cima da camada do sorvete.

Com uma colher, espalhe o doce de leite até ficar lisinho e, por último, acrescente o restante do sorvete sobre o doce de leite.

Leve ao freezer por 2 horas ou de um dia para o outro (dependendo do seu freezer) e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23200-torta-de-bis-sorvete-e-doce-de-leite.html>