

DOCE DE BIS FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pote de sorvete de flocos de chocolate
- 1 caixa de bis (qualquer marca)
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Para fazer o brigadeiro, junte o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga em uma panela.

Mexa sempre em fogo médio, até começar a desgrudar da panela e borbulhar - deixe para esfriar e depois leve à geladeira.

Pegue o sorvete e espalhe por um recipiente médio.

Faça com que o fundo do recipiente esteja todo coberto pelo sorvete.

Pegue a caixa de bis e, um por um, quebre-os em cima do sorvete.

Espalhe por todo o recipiente e quando o brigadeiro estiver gelado, espalhe-o todo por cima do bis e do sorvete.

Leve para a geladeira por 4 ou 5 horas, para que esteja bem gelado para consumir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24511-doce-de-bis-facil.html>