

TORTA DE BIS E NEGRESCO

INGREDIENTES

- 2 caixas de bis de sua preferência
- 1 litro de leite
- 4 pacotes de bolacha negresco
- 1 gema sem a pele
- 2 caixas de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco sem açúcar
- 2 colher (chá) achocolatado
- 2 colher (chá) bem cheia de maisena
- 1 barra de chocolate meio amargo (pode ser ao leite)

MODO DE PREPARO

Misture o leite, a gema, a maisena e o leite condensado em uma panela ainda desligada do fogo.

Mexa todos na panela sem ligar o fogo até que toda a maisena esteja dissolvida (este passo ajuda a não empelotar o creme).

Ligue o fogo médio e mexa o creme sem parar, para não grudar.

Deixe no fogo entre 10 a 18 minutos e reserve na geladeira por 10 minutos.

Misture o creme de leite, o achocolatado, o coco e metade da barra de chocolate e reserve.

Coloque uma camada do creme em uma marinex ou assadeira tamanho médio, depois uma camada de bolacha e, por último, a de bis.

Repita novamente as camadas e quando chegar no meio da marinex, acrescente metade do creme feito com creme de leite que estava reservado.

Quando chegar no final, acrescente o restante do creme feito com creme de leite e o chocolate que sobrou em pedacinhos e deixe gelar por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25290-torta-de-bis-e-negresco.html>