

SORVETÃO DE BIS

INGREDIENTES

- 3 litros de sorvete de creme
- 2 caixas de bis branco
- 2 caixas de bis preto
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de manteiga
- cerejas para decorar
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó mexendo bem até obter o ponto de brigadeiro e reserve.

Em uma forma de fundo removível, preencha toda a lateral intercalando entre um bis preto e um branco.

Em seguida, forre o fundo da forma com uma camada de sorvete.

Misture o creme de leite ao brigadeiro já morno e coloque sobre a camada de sorvete.

Distribua o restante do bis picado sobre o brigadeiro e finalize com mais uma camada de sorvete.

Leve ao freezer por 2 horas e enfeite com cereja se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25383-sorvetao-de-bis.html>