

GELADO DE BIS

INGREDIENTES

1 litro de sorvete de creme

1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

1 colher de margarina

2 caixas de bis picados

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina e leve ao micro-ondas por 5 minutos ou até obter um ponto de brigadeiro mole.

Deixe o brigadeiro esfriar em temperatura ambiente e reserve.

Em um refratário, faça uma camada de sorvete e uma camada de brigadeiro frio.

Cubra o brigadeiro com uma camada de bis picados e finalize com mais uma camada de sorvete.

Leve ao freezer por 2 horas e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25730-gelado-de-bis.html>