

GELADO DE DOCE DE LEITE E BIS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco (250 ml)
- 1 lata de leite condensado cozido por 50 minutos
- 2 caixas de bis picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a lata de leite condensado fechada (retire o rótulo), e coloque água até cobrir toda a lata.

Deixe cozinhar em fogo médio por 50 minutos e reserve.

Em uma batedeira, coloque o creme de leite fresco e bata até obter o ponto de chantili.

Em seguida, desligue a batedeira e adicione a lata de leite condensado cozido.

Misture bem até obter uma mistura homogênea.

Acrescente o bis picado e misture delicadamente.

Transfira a mistura para uma forma de bolo inglês forrada com plástico e leve ao freezer por 2 horas ou até endurecer.

Retire do freezer, desenforme, corte em fatias e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25986-gelado-de-doce-de-leite-e-bis.html>