

BOLO DE BIS NA TAÇA

INGREDIENTES

- 2 caixas de bis
- 4 massas de bolo pronto de chocolate
- 8 ovos
- 1/5 litro de leite integral
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 16 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 200 g de doce de leite
- 100 g de ameixa seca sem caroço

MODO DE PREPARO

Faça as massas de bolo de acordo com as instruções do pacote.

Deixe a massa esfriar por 10 minutos e desenforme.

Corte o bolo em fatias e monte em uma taça de aproximadamente 25 cm de largura por 10 cm de altura, umedecendo cada fatia com leite.

Para o primeiro recheio, misture o doce de leite com a ameixa e leve ao fogo por 5 minutos.

Prepare o segundo recheio de brigadeiro misturando o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó em fogo baixo.

Misture até soltar do fundo da panela.

Sobre a primeira camada de bolo, espalhe o recheio de doce de leite com ameixa.

Sobre a segunda camada de bolo, adicione o recheio de brigadeiro com 10 bis triturados.

Sobre a terceira camada, aplique novamente a camada de brigadeiro e bis triturado.

Adicione o restante dos bis sobre o bolo e leve à geladeira por 4 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26246-bolo-de-bis-na-taca.html>