

# TORTA DE BIS MEIO AMARGA

## INGREDIENTES

- 4 caixas de bis (2 brancas 2 pretas)
- 2 barras de chocolate meio amargo (150 g)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 litros de sorvete de creme (1 pote)

## MODO DE PREPARO

### CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Chocolate meio amargo: Derreta as barras no micro-ondas e acrescente o creme de leite, mexendo bem.

Em uma forma de aproximadamente 20 cm de fundo removível (se quiser desenformar) coloque bis intercalado nas laterais.

Pique o restante do bis e forre com metade o fundo da forma.

Despeje sobre o bis parte do sorvete (é bom que esteja meio mole pra facilitar).

Coloque boa parte do creme de chocolate meio amargo, deixando apenas um pouco para cobrir ou enfeitar em cima.

Coloque o restante do bis picado e depois o restante do sorvete.

Finalize com o chocolate meio amargo.

Coloque no freezer por umas 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26606-torta-de-bis-meio-amarga.html>