

TORTA DE BOLACHA COM BIS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado cozido e frio ou (1 pote de mu-mu)

1 lata de creme de leite

1 pote de nata 350 g

1 colher sopa de emustab

1 pacote de bolacha maria

1 bandeja de morangos

1 caixa de bis

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira o leite condensado cozido ou o mu-mu, o creme de leite, a nata e o emustab, bata tudo por, aproximadamente, 5 minutos só para misturar os ingredientes e obter um creme.

Num refratário grande, vai alternando camadas de bolacha e o creme.

As bolachas devem ser umedecidas em leite e chocolate, ou guaraná, ou café, ou usar o que mais gostar.

Leve na geladeira por uma hora para gelar.

Nessa que eu fiz sobrou um pouco de bolacha eu triturei e coloquei em cima da torta pronta e o bis também coloquei triturado, mas pode colocar bis em pedaços.

Use os morangos para enfeitar.

Boa Appetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28982-torta-de-bolacha-com-bis.html>