

PAIXÃO DE BIS

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 4 gemas
- 5 colheres de leite aproximadamente ou o quanto for necessário para o creme pegar textura mais leve
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de bis
- 1 barra de chocolate meio amargo ou totalmente amargo (hershey's)
- 1 barra de bis xtra tipo kit kat para decoração

MODO DE PREPARO

Separa as 4 gemas dos ovos e retire as películas que dão cheiro ruim.

Coloque as gemas em uma panela, junto ao leite condensado.

Cozinhe em fogo brando, até ficar em ponto de brigadeiro, lembrando de não parar de mexer para não empelotar.

Coloque o quanto for necessário de leite no brigadeiro, ainda no fogo brando para dar uma textura leve, tipo do recheio de sonho, nem muito consistente nem muito rala.

Depois do creme já pronto, reserve em um recipiente de vidro fechando com o plástico filme grudado ao doce, para não formar gotículas de água.

Deixei na geladeira por, pelo menos, 1 hora.

Corte os tabletes da barra de chocolate e leve em um recipiente ao micro-ondas, por 30 segundos, mexa e coloque novamente em 30 segundos.

Repita o processo, mexendo sempre nas pausas sem deixar queimar o chocolate, até que derreta totalmente.

No recipiente do chocolate já derretido, junte o creme de leite aos poucos mexendo bem, não coloque todo o creme de leite pois o chocolate perderá o gosto.

Coloque apenas 3/4 da caixinha ou até dar liga no chocolate e formar uma pasta lisa e brilhante com gosto ainda forte do chocolate.

Em uma tábua, corte um tablete de bis em quatro, ou como preferir, contanto que os bis não fiquem macerados.

Num recipiente de sobremesa, coloque cada um por vez: creme, bis e a pasta de chocolate.

Na decoração, pode colocar alguns pedaços do bis xtra.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29470-paixao-de-bis.html>