

BIS GIGANTE

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha wafer de chocolate (para o tradicional, mas pode ser do sabor que preferir)

3 xícaras de chocolate picado ou em moedas (pode usar fracionado)

2 folhas de papel manteiga

Confeitos de sua preferência ou um tabletinho chocolate branco

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate todo em banho-maria ou micro-ondas e resfrie.

Coloque em uma superfície fria e fique mexendo até não estar mais morno ou coloque sua panela/pote com o chocolate dentro de outra com água fria e mexa, mas cuidado para não molhar o chocolate. Banhe cada bolacha. Vá passando uma colher com o chocolate em cada uma, em todos os lados, sem buraco.

Deixe sem passar apenas onde você está com os dedos. Coloque-as em uma tabua lisa forrada com papel manteiga com o lado liso virado pra cima. Se tiver confeitos coloque-os por cima.

Coloque na geladeira até que dê para segurar e cobrir a parte que ficou sem.

Coloque de novo na geladeira e retire depois de 10 minutos ou quando estiverem todos durinhos.

Se for fazer como o meu (sem confeitos) derreta um pouco de chocolate branco e coloque em um saco de confeitar para decorar e volte à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34193-bis-gigante.html>