

# BOLO BIS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de água

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 200 g de margarina/manteiga com sal

3 colheres (sopa) de açúcar

3 gemas

1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

10 colheres (sopa) de leite em pó

1 e 1/2 caixa de BIS

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

### DECORAÇÃO:

Decoração: 1 e 1/2 caixa de BIS

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque na vasilha da batedeira a manteiga, o açúcar, as gemas e o leite condensado.

Bata até misturar todos os ingredientes.

Acrescente o leite em pó e bata novamente.

Com a batedeira desligada, junte o creme de leite e bata delicadamente.

Reserve no freezer .

#### MASSA:

Massa: Coloque na vasilha da batedeira as gemas e a água .

Bata até virar uma espuma (5 minutos).

Adicione o açúcar aos poucos.

Com a batedeira desligada, junte a farinha misturando delicadamente de baixo para cima.

Acrescente o fermento e as claras batidas em neve, delicadamente.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido (180º graus) por 25 minutos ou até dourar.

#### COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até adquirir consistência de brigadeiro (soltar do fundo da panela).

Divida o bolo ao meio e molhe-o com refrigerante ou de sua preferência.

Em uma vasilha, misture 1 caixa de BIS picado com o recheio.

Distribua delicadamente a mistura sobre o bolo.

Coloque a outra metade do bolo sobre o recheio e cubra com o recheio de chocolate.

Para decorar, quebre o BIS ao meio (na horizontal) e coloque-os na lateral do bolo, pique os bombons que sobraem e cubra o bolo polvilhando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38392-bolo-bis.html>