TORTA BIS ESPECIAL

INGREDIENTES

3 caixas de chocolate BIS

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colheres (sopa) de margarina para o brigadeiro

3 colheres de achocolatado em pó ou Toddy para o brigadeiro

3 claras de ovos

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte duas caixas de bis em pedacinhos bem pequenos

Forre o fundo de uma forma de vidro com as duas caixas de bis (já picados).

Faça o brigadeiro (coloque uma lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de achocolatado e 1 colher (sopa) de margarina, coloque no micro-ondas ou panela).

Coloque o brigadeiro por cima do bis.

Bata apenas as claras de 3 ovos na batedeira, adicione 6 colheres de açúcar e uma pitada de sal (para engrossar) formando o chantilly.

Misture o creme de leite com o chantilly já preparado.

Espere o brigadeiro esfriar e jogue o chantilly por cima.

Corte a última caixa de bis em pedaços bem pequenos e jogue por cima de tudo.

Leve à geladeira por 1 hora.

Pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38601-torta-bis-especial.html