

TORTA DE BIS ORIGINAL

INGREDIENTES

- 2 caixas de bis (tanto faz: branco ou preto)
- 1 lata de doce de leite 800 g
- 1 lata de creme de leite 395 g (com soro)
- 1 caixa de morango ou outra fruta que preferir

MODO DE PREPARO

Descasque todos os bis e quebre-os com as mãos, deixando em aspecto de flocos de bis. Não bata em processador ou liquidificador, para não virar farelo.

Despeje por cima dos bis já triturados, a lata de doce de leite e o creme de leite (com soro) e misture tudo até ficar homogêneo.

Decore com os morangos ou outra fruta de sua preferência.

Leve à geladeira por 30 minutos e sirva!

Fica divino!

Você vai arrasar com essa sobremesa!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42020-torta-de-bis-original.html>