

BOLO GELADO COM CREME COM BIS

INGREDIENTES

1 lata de de leite condensado
1 lata de leite
2 colheres de sopa de amido de milho
3 gemas peneiradas
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 lata de creme de leite
1,5 caixa de bis
Bolo de chocolate (pode ser bolo já pronto)
1/2 xícara (chá) de licor de cacau

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, a lata de leite, amido de milho, gemas e a baunilha até ficar homogêneo.

Transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e deixe esfriar.

Misture o creme de leite ao creme já frio e reserve.

Triture os bis em liquidificador, ou caso queira em pedaços maiores corte com faca. Misture os bis ao creme já frio.

Fatie o bolo e umedeça na mistura de licor com leite, não é necessário usar todo o bolo

Em um refratário médio, intercale camadas de creme com bis e do bolo umedecido, terminando com o creme por cima.

Leve a geladeira por 3 horas.

Decore com bis e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44657-bolo-gelado-com-creme-com-bis.html>