# TORTA DE BIS BRANCO

## INGREDIENTES

### CAMADA 1:

Camada 1:2 latas de creme de leite

2 colheres (sopa) de doce de leite

### CAMADA 2:

Camada 2:1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas

### CAMADA 3:

Camada 3:1 caixinha de Bis Branco

## MODO DE PREPARO

### CAMADA 1:

Camada 1:Bata no liquidificador o creme de leite e o doce de leite, até formar um creme homogêneo.

Coloque-o numa travessa e deixe no congelador por 30 minutos.

### CAMADA 2:

Camada 2:Dissolva bem o amido de milho no leite e leve ao fogo junto com o leite condensado e as gemas.

Misture, sem parar, por aproximadamente 5 minutos ou até formar um creme consistente.

Deixe esfriar um pouco.

Retire a travessa do congelador e com bastante cuidado para não misturar, cobrindo com o segundo creme.

Logo após salpique o bis ralado, deixe no congelador por mais 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44983-torta-de-bis-branco.html