

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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