

TORTA DE BIS COM SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 caixa de bis
- 1 pote de sorvete de chocolate branco
- 5 cerejas de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado a margarina o chocolate e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até desgrudar da panela em ponto de brigadeiro.

Tire do fogo, acrescente o creme de leite e reserve.

Coloque e uma refrataria o bis triturado faça uma cama com o bis.

Coloque em cima do bis o brigadeiro.

Coloque o sorvete e de o acabamento com bis e as cerejas.

Cubra com papel alumínio e leve a freezer por 2 horas sirva na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46282-torta-de-bis-com-sorvete-de-chocolate-branco.html>