TORTA DELICIOSA DE BIS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

6 medidas de lata de leite de vaca

5 colher de chocolate em pó

2 gemas

4 colheres de maizena

essência de baunilha

licor tipo amarula

2 caixas de bis (uma branca e outra preta)

granulados para enfeitar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Coloque no leite moça, 2 gemas peneiradas, 3 medidas da lata de leite de vaca, essência de baunilha, 2 colheres de maizena, misture bem e leve ao fogo baixo até engrossar. Separe e deixe esfriar.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Coloque as 3 medidas de leite, 2 colheres de maizena, chocolate, licor amarula, misture bem e leve ao fogo baixo até engrossar.

Separe e deixe esfriar.

Depois de frios os creme devem ser dispostos em um recipiente de vidro, o primeiro creme, os bis leve picados, o segundo creme e os granulados para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46332-torta-deliciosa-de-bis.html