TORTA DE BIS DIFERENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo batido

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de achocolatado

1 colher de sopa bem cheia de margarina

1 caixa de bis triturado no liquidificador ou mixer

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes até soltar das mãos, se for necessário acrescente um pouco mais de farinha de trigo.

Forre o fundo e as laterais com a massa e leve ao forno pré aquecido até ficar com a borda moreninha.

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo o leite condensado, a margarine e o achocolatado mexendo sempre. Quando desgrudar da panela mexa por mais 3 minutos e desligue. Espere esfriar e acrescente o creme de leite e o bis triturado (guarde um pouco dste bis triturado para polvilhar por cima).

Coloque o recheio na massa que já está moreninha e fia e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47703-torta-de-bis-diferente.html