TORTA DE BIS (SIMPLES)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 caixa de bis

1 copo de leite

3 colher de sopa de maizena

1 xícara de nescau (ou ao gosto)

3 ovos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco: Em uma panela misture 1 lata de leite condensado, 3 gemas e 3 colheres de maizena dissolvida em 1 copo de leite e leve ao fogo até engrossar.

CREME PRETO:

Creme Preto: Na batedeira coloque a clara em neve e bata até ficar consistente, depois de batido misture o nescau e o creme de leite.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da Torta: Em um refratário coloque o creme branco primeiro e logo após, acrescente uma parte do bis picado, depois acrscente o creme preto e por fim a outra parte do bis.

Leve à geladeira por algumas horas e pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48450-torta-de-bis-simples-2.html