DOCE DE TRAVESSA DE BIS

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) rasas de maisena

3 e 1/2 xícaras (chá) de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado

1 lata de creme de leite

2 pacotes de chocolate Bis branco picado grosseiramente (280g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva a maisena no leite, adicione o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e misture o chocolate picado, mexendo até dissolver por completo. Se necessário, leve ao banho-maria por alguns minutos até dissolver. Junte o creme de leite e misture até incorporar. Em um refratário médio, intercale camadas de creme e de Bis, terminando em Bis. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48703-doce-de-travessa-de-bis.html