TORTA GELADA DE NESCAU COM BIS

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 caixa de bis

1 serenata de amor

1 lata de leite condensado

Mesma medida do leite

5 colheres de nescau

100 g de passas opcional

MODO DE PREPARO

Bata todo os ingredientes no liquidificador, depois acrescente o fermento.

Coloque numa assadeira com 20 cm de diâmetro e leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Enquanto assa sua torta, em uma panela coloque o nescau, o leite condensado e o leite e leve ao fogo, mexendo sempre ate formar uma calda.

Reserve.

Depois que o bolo estiver assado espere esfriar, depois corte o bolo em cubinhos e comece a montar sua deliciosa torta.

Coloque um pouco da calda em um refratário de vidro.

Depois coloque os cubinhos do bolo e coloque alguns bis e algumas passas.

Faça a mesma sequência, calda o bolo, bis e as passas, por fim cubra todo o bolo com o restante da calda.

Coloque um serenata de amor no meio, tampe e leve à geladeira.

Servir depois de 5 horas e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51673-torta-gelada-de-nescau-com-bis.html