TORTO DE BIS BRANCO DA BIA

INGREDIENTES

1 caixa de bis branco

2 ovos

2 colheres de margarina

2 xícaras e 1/2 de chá de leite integral

2 colheres de maisena

1 caixinha de pudim de chocolate

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª etapa:1 lata de leite condensado, 1 xícara de leite integral, 2 gemas, 2 colheres de margarina. Misture em fogo baixo até ficar homogênea. Acrescente 2 colheres de Maisena dissolvida em 1/2 copo de água. Mexa até engrossar. Reserve em um Pirex.

Acrescente 1/2 caixa de BISS branco triturado por cima.

2ª ETAPA:

2ª etapa:Faça o pudim de chocolate e adicione ao pirex.

3ª ETAPA:

3ª etapa:2 claras em neve, 4 colheres de açúcar, 1 caixa de creme de leite. Misture e adicione ao pirex.

Polvilhe com a outra 1/2 da caixa de Bis branco triturado.

Leve ao freezer por 1 hora.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51953-torto-de-bis-branco-da-bia.html