

TORTA DE BIS PARA CHOCOLOVERS

INGREDIENTES

Chocolate em pó (à vontade)

1 lata de leite condensado

Chantilly

2 caixinhas de bis

Sorvete (sugiro flocos)

MODO DE PREPARO

Pique / esprema a primeira caixa de bis e cubra o fundo do pirex com esses "biscoitinhos".

Faça uma camada bem grossa, para ficar mais gostoso.

Em seguida, prepare um brigadeiro simples, na panela, ao fogo brando, misturando o leite condensado ao chocolate em pó.

Jogue essa mistura sobre o pirex, para que o brigadeiro entre no biscoito e se misture com ele.

Em seguida, cubra essa mistura com duas ou três camadas de sorvete. Para isso, é legal usar uma espátula ou cortador de bolo, para ficar bem retinho, em forma de camada mesmo. Essa parte deve ser feita rapidamente porque o sorvete gelado está entrando em contato com o brigadeiro quente e vai derreter.

Em seguida, cubra a camada de sorvete com chantilly e salpique a camada de chantilly com mais bis quebradinho.

Ela pode ser servida 1 hora ou 1 dia depois.

É importante lembrar que, ao tirá-la do congelador, espere uns minutinhos para cortá-la porque vai estar bem congelada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52424-torta-de-bis-para-chocolovers.html>