TORTA FÁCIL DE BIS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixa de Bis

1 colher de sopa de manteiga

4 colheres de sopa de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, deixe ferver, mexendo sem parar até o creme desgrudar do fundo da panela, fazendo ponto de brigadeiro. Coloque esse brigadeiro branco em uma travessa e reserve.

Separe metade da caixa de bis e pique grosseiramente, colocando-os por cima do brigadeiro branco.

Em um recipiente, coloque o creme de leite e o achocolatado em pó e misture os dois por completo. A cor da mistura será parecida com a cor de Danete.

Despeje sobre o brigadeiro branco que foi coberto com o bis, essa mistura de creme de leite com achocolatado. Rale a outra metade da caixa de bis e salpique por cima da torta para enfeitar. Deixe na geladeira por 2 horas se quiser a consistência de Danete dada pelo creme de leite com o achocolatado, ou se quiser a consistência de sorvetinho, deixe no congelador por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52861-torta-facil-de-bis.html