

TORTA DE BIS COM CREME

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 1 lata creme leite
- 1 caixa bis branco ou preto
- 1 caixa leite (1litro)
- 1 colher bem cheia de maisena
- 5 colheres de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, leite condensado e a maisena deixe ferver até engrossar bem, depois de grosso deixe descansar enquanto prepara o recheio.

Em uma vasilha pique o bis deixando 5 unidades sem usar, misture com o creme de leite e 5 colheres de achocolatado em pó, misture tudo.

Em outra travessa coloque o creme branco e intercale com uma colher o creme de bis achocolatado que você preparou, faça uma mistura de leve para que o creme se misture ao bis, em seguida as 5 unidades que você deixou pique por cima de tudo para enfeitar.

Leve à geladeira por meia hora e está pronto para servir, o creme branco quebra um pouco o doce do chocolate com o leite condensado não deixando enjoativo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54995-torta-de-bis-com-creme.html>