

MOUSSE DE LIMÃO COM BIS

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão

15 a 20 unidades de bis de limão

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o creme de leite, o leite condensado e bata por 3 minutos, acrescentando aos poucos o suco de limão.

Após o tempo marcado, coloque a mistura em um refratário de sua escolha.

Triture as unidades de bis no liquidificador até formar uma farofa e despeje em cima do mousse, cobrindo toda a superfície.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até obter uma consistência firme.

sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22102-mousse-de-limao-com-bis.html>