

CREME DE IMÃO COM BIS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

suco de 3 limões

1 caixa de bis

MODO DE PREPARO

Esprema o suco de 3 limões

Bata no liquidificador o suco dos limões com uma lata de leite condensado por aproximadamente 3 minutos.

Após bater o suco com o leite condensado, adicione gentilmente a mistura, uma lata de creme de leite e bata novamente por mais 30 segundos no liquidificador.

Amasse o bis com um garfo, até que fique parecido com farelos.

Intercale numa tigela, uma camada de bis e uma creme de limão.

Pode por raspas de limão ou chocolate ralado por cima para decorar

Leve a geladeira por 1 hora, o creme ficará na consistência de um mousse.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32650-creme-de-imao-com-bis.html>