

# MOUSSE DE BIS

## INGREDIENTES

1 caixa de bis

400 g de creme de leite (caixinha)

400 g de doce de leite

## MODO DE PREPARO

Primeiro esmague o bis com uma colher reservando alguns para decoração.

Depois coloque o creme de leite na batedeira junto com o doce de leite.

Bata tudo até ficar uma mistura (marrom) homogênea.

Acrescente o bis .

Misture o bis com o creme .

Depois leve para resfriar por 3 horas .

Depois disso é só enfeitar com bis e está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41126-mousse-de-bis.html>