

PUDIM DE BIS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 gemas
- 2 claras
- 2 colheres (sopa) maisena
- 1 caixa creme de leite
- 2 caixas de Bis

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Numa panela coloque o leite, leite condensado, gemas e a maisena. Leve ao fogo e mexa sem parar por aproximadamente 15 minutos, até virar um pudim. Deixe esfriar.

2º CREME:

2º Creme: Em uma vasilha, bater 2 claras e misturar o creme de leite (pode bater com o garfo mesmo, é só para misturar).

MONTAGEM:

Montagem: Em um travessa colocar bis picado (reserve alguns para decorar), em seguida o pudim e por último o 2º creme.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas, até ficar consistente. Decore com o restante do bis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42502-pudim-de-bis.html>