

# PUDIM DE BIS

## INGREDIENTES

1 litro de leite

1 caixa de leite condensando (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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