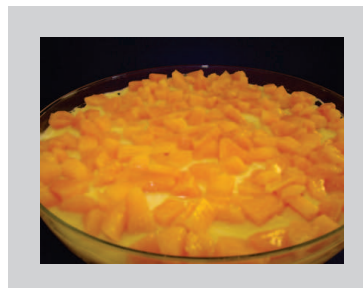


Pavê de Manga



Ingredientes

- 5 gemas
- 2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (400g)
- 5 colheres (sopa) de amido de milho (50g)
- 3 xícaras (chá) de leite quente (600ml)
- 3 colheres (sopa) de manteiga (75g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite sem soro (400g)
- 3 mangas descascadas e picadas
- 1 pacote de bolacha maisena (200g)

Modo de Preparo

Em uma panela ferver 1 xícara de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** com ½ xícara de água, quando formar uma calda em ponto de fio fraco desligar o fogo e acrescentar as mangas picadas e deixa-las por 5 minutos. Escorrer e reservar.



www.altoalegre.com.br

Pavê de Manga

Bater na batedeira as gemas com o restante do **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até formar um creme fofo, com a batedeira ainda ligada acrescentar o amido, a manteiga e o leite quente. Desligar a batedeira. Despejar a mistura em uma panela, levar ao fogo até engrossar, acrescentar a essência. Colocar em um recipiente, cobrir com um filme plástico e deixar esfriar. Depois misturar com o creme de leite sem soro.

Para a montagem fazer camadas intercaladas de bolacha maisena, creme e manga picada, terminando com a manga.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 1 pavê



www.altoalegre.com.br