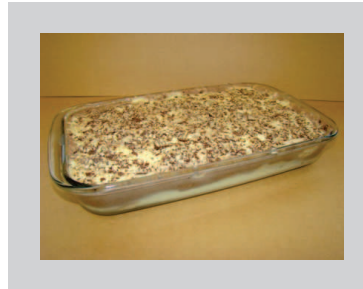


## Pavê Mesclado de Bis



### Ingredientes para o Creme Branco

- 5 xícaras (chá) de leite (1 litro)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (60g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ¼ xícara (chá) de margarina sem sal (250g)
- 1 ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (300g)

### Ingredientes para o Creme Bis

- 1 caixa de chocolate bis (150g)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Pavê Mesclado de Bis

### Ingredientes para a Montagem do Pavê

- 1 pacote de bolacha champanhe (180g)

### Modo de Preparo do Creme Branco

Levar os três primeiros ingredientes ao fogo em uma panela e cozinhar até virar um creme grosso. Reservar. Bater na batedeira a margarina com o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até obter um creme branco, misturar ao creme de maisena reservado e bater até ficar cremoso.

### Modo de Preparo do Creme Bis

Bater no liquidificador todos os ingrediente e reservar.

### Montagem do Pavê

Em um pirex, colocar a metade do creme branco, uma camada de bolacha champanhe, o creme de bis e o restante do creme branco. Decorar com bis triturado.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil  
Tempo de Preparo: 2 horas  
Rendimento: 1 pavê

