

# Pavê de Manga

Rendimento: 1 pavê



## Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 xícaras (chá) de leite quente
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 400 g de creme de leite sem soro
- 3 mangas descascadas e picadas
- 200 g de bolacha de maisena
- 5 gemas

## Modo de Preparo

Em uma panela ferver 1 xícara de **Açúcar Refinado Alto Alegre** com  $\frac{1}{2}$  xícara de água. Quando formar uma calda em ponto de fio fraco, desligar o fogo, acrescentar as mangas picadas por 5 minutos e escorrer e reservar. 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 e despejar a mistura em uma panela, levar ao fogo até engrossar e acrescentar a essência. Colocar em um recipiente, cobrir com um filme plástico e deixar esfriar. Depois de esfriar, 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.

Tempo de preparo: 1 hora.