

Pavê Mesclado de Bis

Rendimento: 1 pavê



Ingredientes

Creme branco:

- 5 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ¼ xícara (chá) de margarina sem sal
- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Creme Bis:

- 150g de chocolate Bis
- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite

Montagem:

- 180g de bolacha champagne

Modo de Preparo

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.

Creme Bis: Bater no liquidificador todos os ingredientes e reservar.

Montagem: em um pires, colocar a metade do creme branco, uma camada de bolacha champagne, o creme de bis e o restante do creme branco. Decorar com bis triturado.

Tempo de preparo: 2 horas.