

Caramelo Sueco na Casquinha - Sobremesa de Natal da Suécia

20 porções



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 1 ½ xícaras chá de Coberturas para Sorvete Caramelo Dr. Oetker
- 200 g Açúcar
- 1 colher sopa de Margarina
- 2 colheres chá de glucose de milho
- ½ xícara chá de Amêndoas
- 1 porção Casquinhas de Massa

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o açúcar, o Chantilly **Dr. Oetker**, a Cobertura para Sorvete sabor Caramelo **Dr. Oetker**, a glucose e a margarina e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Quando começar a ferver deixe por mais 3 minutos e desligue o fogo. Acrescente as amêndoas e misture bem. Deixe amornar e coloque em forminhas comestíveis.

