

Creme de Caramelo

6 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 caixa de Pudim Caramelo Dr. Oetker
- 3 xícaras chá de Leite
- 1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker (50g)
- 4 colheres sopa de Açúcar
- 6 colheres sopa de Água

1 **Modo de preparo:**

1- Em uma panela coloque o açúcar, a água e leve ao fogo médio até formar uma calda de caramelo. Espalhe essa calda em um refratário de vidro. Reserve. 2- Separe 1 colher (sopa) de coco ralado. Em uma panela coloque o Pudim Caramelo Dr. Oetker, o leite e o restante do coco ralado. 3- Em uma panela coloque o Pudim de Caramelo Dr. Oetker, o leite e o restante do coco ralado. Leve ao fogo e siga as instruções da embalagem para o preparo do pudim. 4- Retire do fogo, mexendo até esfriar, coloque no refratário reservado com o caramelo e polvilhe com coco ralado reservado. Sirva gelado.

Tip from the Test Kitchen

- Para deixar mais saboroso e requintado, acrescente farofa de castanha de cajú.