

Crocante de Morango

4 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.

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

- 1 caixa de Pudim Morango Dr. Oetker
- 1 pacote de Castanha de Caju Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Leite
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 colher sopa de Leite em Pó
- 1 colher sopa de Margarina

- 1 Em uma panela coloque o açúcar, a margarina e leve ao fogo baixo até caramelizar. Adicione a Castanha de Caju Dr. Oetker, misture e desligue o fogo. Espalhe em um mármore untado, deixe esfriar, coloque em um saco plástico e adicione o leite em pó. Envolve o saco com um pano de prato e quebre grosseiramente com um rolo de madeira ou um martelo de carne e reserve. Prepare o Pudim Morango Dr. Oetker com o leite e siga as instruções da embalagem. Retire do fogo sempre mexendo até esfriar. Na montagem coloque o crocante na base, o creme de morango no meio e por cima mais uma camada de crocante. Leve a geladeira por 1 hora e sirva.