

Gelatina com Morango e Pudim de Baunilha

6 taças



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 caixa de Morangos
- 6 unidades de Taças

Reserve 6 morangos para decorar. Prepare a Gelatina Morango **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Corte em cubinhos os morangos já limpos e coloque os morangos picados nas taças. Depois acrescente a gelatina e leve para a geladeira, até ficar firme. Prepare o Pudim Baunilha **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e reserve até esfriar, depois coloque o pudim sobre a gelatina. Prepare o creme tipo Chantilly **Dr. Oetker** e decore como preferir.

Tip from the Test Kitchen

- Utilize geleia de abacaxi ou morango para intercalar nas camadas da sobremesa.