

Sobremesa de Morango e Chocolate

8 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 caixa de Pudim Chocolate Dr. Oetker
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Margarina
- 1 caixa de Morangos
- 5 colheres sopa de Água
- 5 colheres sopa de Açúcar

1 Modo de preparo:

1- Prepare a Gelatina Morango Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e leve à geladeira para adquirir consistência, mas sem endurecer totalmente. 2- Prepare o Pudim Chocolate Dr. Oetker, junte a margarina e siga as instruções da embalagem. 3- Deixe esfriar. Coloque em um refratário de vidro ou em taças e deixe na geladeira. 4- Prepare o Chanti-neve conforme as instruções da embalagem e reserve. 5- Bata a gelatina na batedeira, depois acrescente o Chanti-neve e bata por mais 1 minuto. Espalhe esse creme sobre o pudim e leve novamente à geladeira. 6- Decore com calda de morango.

2 Calda de Morango:

1- Coloque em uma panela os morangos limpos e cortados, junte água e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Deixe esfriar e na hora de servir espalhe sobre a sobremesa.