

# Verrine de Banana com Caramelo

5 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

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

- 1 xícara chá de Chantilly UHT Dr. Oetker batido, conforme as instruções de embalagem
- 1 caixa de Pudim Caramelo Dr. Oetker
- 5 unidades Bolachas Maisena trituradas
- 1 unidade bananas nanica madura, cortada em cubinhos
- 1 Raspas de Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker

Bata o **Chantilly UHT Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e reserve.

Prepare o **Pudim de Caramelo Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Reserve.

No fundo de 5 copos com capacidade para 100 ml, faça uma camada de bolacha moídas. Coloque uma pequena porção do **Pudim de Caramelo Dr. Oetker** já frio e a banana picada.

Cubra com mais um pouco do pudim, o **Chantilly UHT Dr. Oetker** batido e decore com as raspas da Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker**. Mantenha gelado até o momento de servir.