

Verrine de coco com creme de manga

6 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 caixa de Pudim Coco Dr. Oetker
- 1 unidade Mangas Palmer
- 1 copo iogurte natural
- 2 colheres sopa de Açúcar
- 3 colheres sopa de Suco de Limão
- ½ pacote de Biscoitos champanhe
- raspas de limão

Modo de preparo:

Prepare o Pudim Coco **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Retire do fogo e aguarde até esfriar. Acrescente o iogurte natural e a metade das raspas de limão, misture bem e reserve. Descasque a manga, corte em pedaços e bata no liquidificador com o suco de limão e o açúcar até virar um creme. Reserve. Quebre os biscoitos champanhe em pedaços pequenos e faça a montagem da sobremesa: em 4 taças, distribua uma camada de biscoitos, uma de creme branco, uma de creme de manga e outra de creme branco. Termine com os biscoitos e decore com raspas e tiras de limão. Leve à geladeira por 1 hora ou até gelar. Se preferir, esta sobremesa pode ser feita também em um refratário de vidro.