PUDIM DE GOIABADA

INGREDIENTES

500 g de goiabada

500 g de requeijão

300 g de creme de leite sem soro

4 ovos grandes (240 g)

Calda

300 gramas de goiabada

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Forre todo o interior de uma tigela refratária ou taças de porções individuais de vidro

Bata os demais ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo e despeje na

Leve ao forno médio preaquecido (180° C) por cerca de 30 minutos ou até dourar

Coloque cubos da goiabada dentro do pudim

Faça uma calda com a água e a goiabada

Despeje por cima do pudim

Sirva morno ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1150-pudim-de-goiabada.html