

# PUDIM DE QUEIJO, COCO E GOIABADA CASÇÃO, SEM AÇÚCAR

## INGREDIENTES

### PUDIM

- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1 coco grande
- 1 lata de leite condensado sem açúcar
- 150 g de queijo parmesão
- 150 g de queijo minas frescal
- 2 colheres (chá) de amido de milho

### CREME

- 200 g de goiabada cascão sem açúcar
- 200 ml de água
- 200 g de requeijão
- 200 gs de creme de ricota

### FUNDO

- 150 g de geleia de goiaba sem açúcar

## MODO DE PREPARO

### CREME

- Bata a goiabada cascão picada com a água no liquidificador. Se necessário acrescente mais água.
- Leve ao fogo mexendo sem parar até ferver e engrossar a ponto de doce.
- Acrescente o requeijão e o creme de ricota sempre mexendo até que engrosse novamente, esteja homogêneo e borbulhe.
- Deixe esfriar e leve a geladeira.
- Desenforme o pudim em uma travessa que tenha bordas altas
- Ponha o creme nas laterais

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13579-pudim-de-queijo-coco-e-goiabada-cascao-sem-acucar.html>