

PUDIM ROMEU E JULIETA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (usar a medida da lata de leite condensado)

1 pote de philadelphia (cream cheese)

goiabada em creme

MODO DE PREPARO

Caramelize a forma e tire o excesso da calda.

No liquidificador, bata por 5 minutos, os ovos, o leite condensado, o leite e o philadelphia.

Coloque a mistura na forma caramelizada e tampe (caso não haja tampa, pode cobrir com um papel-alumínio).

Coloque a forma dentro da panela e despeje água até a metade da forma, fecha a panela e leva a forno alto até começar a pressão.

Abaixa para o fogo médio, e deixe cozinhar por 10 minutos, aguarde o ar sair por ele mesmo da panela.

Verifique se o pudim já está cozido, com a ajuda de um palito ou uma faca, caso esteja, retire e deixe esfriar.

Desenforme, cubra com a goiabada em creme e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23004-pudim-romeu-e-julieta-na-panela-de-pressao.html>