

PUDIM DE QUEIJO COM GOIABADA

INGREDIENTES

400 g de queijo minas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia como medida)

margarina

3 ovos

goiabada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o queijo minas, leite condensado e o leite.

Bata bem.

Unte a forma para pudim com margarina.

Depois de bater bem coloque na forma e tampe com papel alumínio.

Leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora.

Depois desse tempo espeta com o garfo para saber se está durinho.

Retire o papel alumínio e deixe mais um pouco para dourar em cima.

Para fazer a calda coloque na panela 1 copo de água e a goiabada picada.

Leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até que derreta toda a goiabada.

Quando o pudim estiver pronto leve à geladeira.

Sirva com a calda de goiabada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25901-pudim-de-queijo-com-goiabada.html>