

PUDIM DE GOIABA COM CALDA DE GOIABADA

INGREDIENTES

6 goiabas vermelhas (picadinhas)

2 xícaras de água

2 xícaras de leite

1 e 1/2 xícara de açúcar

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

Calda:

5 fatias de goiabada dissolvidas em 1 xícara de água fervente

A calda não deve ficar muito rala

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as goiabas picadinhas com a água.

Passe por uma peneira.

Coloque esse suco de goiaba numa batedeira e adicione o leite, açúcar, leite condensado e o amido de milho. Bata bem.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Despeje em forma de pudim umedecida, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e coloque a calda de goiabada sobre ele.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32190-pudim-de-goiaba-com-calda-de-goiabada.html>