

PUDIM DE RICOTA COM DAMASCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 ovos
- 300 g de queijo tipo ricota fresca
- 100 g de damasco
- 1 pote de geleia de damasco

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os ovos e a ricota. Bata até que forme um creme.

Despeje em um pirex untado com manteiga

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Procure sempre observar se formou uma casquinha por cima.

Veja se está cozido, enfiando um palito e observando se o mesmo saiu seco.

Leve à geladeira depois de frio. Coloque um papel laminado por cima .

Pegue o damasco pique em pedaços bem pequenos e junte a geleia.

Na hora de servir espalhe por cima do pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37575-pudim-de-ricota-com-damasco.html>