

PUDIM ROMEU E JULIETA DA GLEIDI

INGREDIENTES

7 ovos

1 caixinha de leite condensado

400 ml de leite

350 g de queijo Minas padrão

50 g de queijo parmesão ralado

200 g de goiabada cortada em cubinhos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Faça uma calda de caramelo com o açúcar e a água e despeje numa forma de pudim grande, espalhando-a ainda quente por toda a forma. Reserve.

Bata no liquidificador os ovos com o leite condensado, o leite, o queijo Minas e o parmesão.

Despeje a mistura na forma, distribua os cubinhos de goiabada de forma que fiquem bem distribuídos sobre o fundo. Leve ao forno quente (260°C), em banho-maria, por 50 minutos (coloque água fervente no recipiente do banho-maria).

Desenforme depois de frio.

Talvez precise reaquecer a calda sobre a chama do fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43815-pudim-romeu-e-julieta-da-gleidi.html>