PUDIM DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABADA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara de chá de goiabada mole ou geleia de goiabada

3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador junte todos os ingredientes e bata por 2 minutos.

Passe para uma forma de pudim com 18 cm de diâmetro, untada com manteiga.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média, em banho-maria, por cerca de 50 minutos ou até ficar firme.

Espere esfriar e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Reserve.

Leve ao fogo a goiabada ou a geleia com a água e aqueça até ficar líquida.

Deixe esfriar.

Desenforme o pudim e cubra com a calda na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48511-pudim-de-queijo-com-calda-de-goiabada.html