PUDIM DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABADA CASCÃO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:300 g de goiabada cascão

300 ml de água filtrada

MODO DE PREPARO

Unte uma forma redonda com furo no meio, com muita manteiga e polvilhe com farinha.

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

Despeje na forma e tampe com papel alumínio (para não queimar).

Assar em banho-maria, em forno na temperatura de 180º C, por 1 hora e 30 minutos.

Deixar esfriar fora da geladeira por algumas horas.

Quando estiver frio, desenforme e leve à geladeira.

Derreta em uma panela, em fogo baixo, com 300 ml de água filtrada por alguns minutos.

Na hora de servir, despeje a goiabada cascão por cima do pudim antes de cortá-lo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49577-pudim-de-queijo-com-calda-de-goiabada-cascao.html