

PUDIM DE RICOTA COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

500 g de ricota sem sal

6 ovos

1/2 pacotinho de goiabada derretida de 100 g

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a goiabada.

Coloque em uma forma retangular média de vidro, mas coloque a forma dentro de outra forma de alumínio para não queimar o pudim, não precisa desenformar.

Coloque para assar direto no forno, sem calda, a 180°C, por cerca de 35 minutos, ou até ele ficar dourado.

Assim que retirar do forno coloque a goiabada derretida por cima e leve à geladeira para gelar, rende 10 porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50987-pudim-de-ricota-com-goiabada.html>