

# PUDIM DE GOIABA COM CALDA

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 6 goiabas vermelhas grandes e bem maduras

1 xícara (chá) de água

1 envelope de gelatina incolor

1 envelope de gelatina vermelha sem sabor

1/2 xícara (chá) de água

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

### CALDA:

Calda: 2 goiabas vermelhas grandes e maduras

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PUDIM:

Pudim: Pique as goiabas, sem casca e sem semente, e bata no liquidificador com a água.

Passe pela peneira.

Hidrate os dois tipos de gelatinas conforme as instruções da embalagem e reserve.

Coloque o suco de goiaba no liquidificador com as duas gelatinas, o leite condensado e o creme de leite, bata por dois minutos. Passe para uma forma untada com óleo. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até firmar.

### CALDA:

Calda: Retire a casca e o miolo das frutas. Corte em cubos e bata metade no liquidificador com a água. Leve ao fogo em uma panela com o açúcar e a goiaba restante.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar. Sirva sobre o pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53396-pudim-de-goiaba-com-calda.html>