PUDIM ROMEU E JULIETA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 xícara de queijo fresco

1 xícara de leite em pó (Leite Ninho)

200 g de goiabada cremosa (ou goiabada em pedaço derretida)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos e o leite condensado até a mistura ficar bem homogeneizada. Reservar.

Em seguida, bater no liquidificador o leite integral, o leite em pó e o queijo fresco.

Acrescentar a mistura reservada e bater bem.

Colocar os ingredientes liquidificados na forma de pudim untada com margarina e levar em banho-maria para assar por aproximadamente 50 minutos.

Após desenformar colocar a goiabada sobre o pudim.

Sirva o pudim gelado pois a goiabada fica menos enjoativa (menos doce). Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54428-pudim-romeu-e-julieta-maravilhoso.html