

PUDIM ROMEU E JULIETA DO VOVÔ

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de leite integral
- 1 lata de queijo parmesão ralado na hora.
- 2 copos de requeijão
- 5 ovos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de goiabada
- 2 copos de água
- rum (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o leite, o queijo, o requeijão e os ovos no liquidificador

Coloque água numa panela de pressão que caiba uma forma de 22cm de diâmetro com furo

Use o açúcar para fazer uma calda na própria forma do pudim

Despeje o conteúdo na forma e coloque sobre a panela

Cubra a forma com papel alumínio ou use uma tampa de panela comum

Espere esfriar e leve a geladeira por aproximadamente 2 horas

Numa panela pequena, derreta a goiabada com dois copos de água (se quiser, acrescente uma dose de rum)

Deixe esfriar e leve a geladeira

Depois de desenformar o pudim, acrescente a calda fria de goiabada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3460-pudim-romeu-e-julieta-do-vovo.html>