

PUDIM ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

Pudim:

3 ovos

1 lata de leite condensado

250 ml de creme de leite fresco

200 g de queijo minas

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

Calda:

200 g de goibada

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Calda

Numa fôrma redonda coloque a goibada partida em alguns pedaços e água

Reserve

Coloque todos os ingredientes do pudim no liquidificador

Despeje na forma untada de goibada

Coloque no forno em banho

Enfie uma faca para verificar se está pronto

Coloque pra esfriar e depois leve a geladeira por 3 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/980-pudim-romeu-e-julieta.html>