

# SOBREMESA COM CREME DE LEITE E GOIABADA: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, É SIMPLES E IRRESISTÍVEL...

## INGREDIENTES

3 ovos

1 caixinha de creme de leite 200g

1 pote de requeijão 200g

1 pacotinho de goiabada 300g

(tamanho do refratário 22cm de diâmetro)

Sobremesa com Creme de leite e Goiabada

## MODO DE PREPARO

Sobremesa fácil e rápida de goiabada cremosa com uma mistura de ovos, creme de leite e requeijão que é batida e colocada por cima da goiabada fatiada. A sobremesa é assada no forno por 30 minutos pré aquecido a 200 graus e fica com uma textura similar a um pudim. Não requer leite condensado nem açúcar e é muito saborosa.

Essa sobremesa com creme de leite e goiabada é aquela receita coringa pra quando bate a vontade de comer algo doce, mas sem complicação. O contraste entre o doce da goiabada e a leveza do creme de leite conquista qualquer um na primeira colherada. Se você quiser dar um toque especial, vale também servir com farofinha crocante de biscoito ou um fio de mel. Mas do jeitinho tradicional, ela já é um sucesso garantido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17145-sobremesa-com-creme-de-leite-e-goiabada-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-e-simples-e-irresistivel.html>