

PUDIM ROMEU E JULIETA: SAIBA COMO PREPARAR ESSA SOBREMESA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES...

INGREDIENTES

Da goiabada

¼ de xícara (chá) de água filtrada (50 ml)

1 e ½ xícara (chá) de água filtrada (320 ml)

12g de gelatina em pó sem sabor

3 xícaras (chá) de goiabada picada (600g)

Do creme de queijo

2 cremes de leite (400g)

¼ de xícara (chá) de água filtrada

1 leite condensado (395g)

12g de gelatina em pó sem sabor

50g de queijo parmesão ralado

1 copo de requeijão cremoso (200g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a goiabada picada, junte a água (1 e ½ xícara de chá) e leve ao fogo médio, mexendo com uma colher de pau, até que a goiabada derreta por completo. Quando começar a ferver, deixe em fogo baixo.

Numa tigelinha, coloque a gelatina em pó sem sabor e ¼ de xícara (chá) de água e vá mexendo com um garfo para dissolver. Deixe em repouso durante uns 5 minutos para hidratar.

Depois disso, derreta a gelatina em banho-maria, ou se preferir, no micro-ondas, parando de 30 em 30 segundos, até dissolver e ficar quentinha. Despeje a gelatina derretida na goiabada e mexa.

Passe para uma forma de buraco no meio (20cm x 8cm) untada levemente com óleo e leve para gelar por 6 horas, até a goiabada ficar firme.

Para o creme de queijo, coloque no liquidificador: o leite condensado, o creme de leite, o requeijão cremoso, o queijo parmesão ralado e a gelatina em pó sem sabor hidratada e dissolvida na água, de acordo com as instruções da embalagem.

Vamos bater por 3 minutos e em seguida, despejar por cima da goiabada já firme na forma.

Leve para a geladeira por 6 horas, depois disso retire, passe a faca levemente em toda a volta da forma e no meio, com a forma inclinada e desenformar num prato. Prontinho, você já pode servir e se deliciar com sua torta Romeu e Julieta dos deuses.

O Pudim Romeu e Julieta é uma sobremesa que une a tradição do pudim com a combinação clássica e deliciosa de queijo e goiabada. Fácil de preparar e com um resultado de dar água na boca, essa receita é perfeita para qualquer ocasião, desde um almoço em família até uma sobremesa especial para impressionar os convidados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17274-pudim-romeu-e-julieta-saiba-como-preparar-essa-sobre-mesa-deliciosa-de-maneira-simples.html>