

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 aluminio 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 agua (se quiser, acrescente uma dose de rum)
Deixe esfriar e leve a geladeira
Depois de desenformar o pudim, acrescente a calda fria de goiabada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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