

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 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>