

SOBREMESA ROMEU E JULIETA DE 20 MINUTOS! É DE COMER REZANDO!

INGREDIENTES

MASSA | RECHEIO | COBERTURA

MASSA:

1 pacote de biscoito tipo maisena processado
1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
1/2 xícara (chá) de margarina (90 g)

RECHEIO:

3 ovos
150 g de açúcar
2 embalagens de cream cheese (300 g)
suco de 1/2 limão
1/2 colher (chá) de essência de baunilha

COBERTURA:

300 g de goiabada em cubos
1/2 xícara (chá) de vinho branco
suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

Junte o biscoito e o açúcar mascavo, misture com a margarina até formar uma massa homogênea.

Com essa massa, forre uma forma de fundo removível de 23 cm de diâmetro, pressionando com uma colher para a superfície ficar lisa, e leve à geladeira.

Bata ligeiramente os ovos na batedeira e acrescente os ingredientes restantes.

Bata por 20 minutos em velocidade baixa.

Espalhe o recheio na forma.

Preaqueça o forno a 180º C e asse por 40 minutos ou até que a superfície doure.

Aqueça a goiabada, o vinho, o suco de limão e 1/2 xícara (chá) de água, cozinhando em fogo baixo até que todos os grumos se dissolvam e a calda fique espessa.

Deixe amornar e despeje sobre a torta.

Enfeite o centro com fatias de goiaba e folhas de hortelã.

Sirva frio.

<https://areceitadavez.com.br/receita/12962-sobremesa-romeu-e-julieta-de-20-minutos-e-de-comer-rezando.html>