

# ROMEU E JULIETA NA TRAVESSA: SOBREMESA FÁCIL DE FAZER E DELICIOSA!!

## INGREDIENTES

500g de queijo minas frescal  
400g de goiabada cascão  
200g de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 colher de sopa de manteiga  
200ml de leite  
1 pacote de biscoito maisena

## MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos maisena até obter uma farofa fina.

Em uma tigela, misture os biscoitos triturados com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.

Forre o fundo de uma travessa com a massa de biscoito, pressionando levemente com as mãos.

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar.

Creme:

No liquidificador, bata o queijo minas frescal, o creme de leite e o leite condensado até obter um creme liso e homogêneo.

Despeje o creme sobre a base de biscoito já firme na travessa.

Cobertura:

Em uma panela, derreta a goiabada cascão com o leite, mexendo sempre até obter uma calda espessa.

Despeje a calda de goiabada sobre o creme na travessa, espalhando de forma uniforme.

Finalização:

Leve a travessa à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que o creme esteja firme.

Sirva gelado e delicie-se com essa maravilha brasileira.

Dúvidas Comuns sobre Romeu e Julieta de Travessa:

1. Posso usar outro tipo de queijo além do queijo minas frescal? Sim, você pode experimentar com queijos como ricota ou cream cheese, mas lembre-se de ajustar a quantidade de leite condensado conforme o sabor do queijo escolhido.

2. Preciso utilizar goiabada cascão ou posso usar outra variedade? A goiabada cascão é mais adequada devido à sua consistência e sabor mais intenso, mas você pode utilizar outras variedades de goiabada se preferir.

Triture os biscoitos maisena até obter uma farofa fina.

Em uma tigela, misture os biscoitos triturados com a manteiga derretida até formar uma massa homogênea.

Forre o fundo de uma travessa com a massa de biscoito, pressionando levemente com as mãos.

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar.

Creme:

No liquidificador, bata o queijo minas frescal, o creme de leite e o leite condensado até obter um creme liso e homogêneo.

Despeje o creme sobre a base de biscoito já firme na travessa.

Cobertura:

Em uma panela, derreta a goiabada cascão com o leite, mexendo sempre até obter uma calda espessa.

Despeje a calda de goiabada sobre o creme na travessa, espalhando de forma uniforme.

Finalização:

Leve a travessa à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que o creme esteja firme.

Sirva gelado e delicie-se com essa maravilha brasileira.

Dúvidas Comuns sobre Romeu e Julieta de Travessa:

1. Posso usar outro tipo de queijo além do queijo minas frescal? Sim, você pode experimentar com queijos como ricota ou cream cheese, mas lembre-se de ajustar a quantidade de leite condensado conforme o sabor do queijo escolhido.
2. Preciso utilizar goiabada cascão ou posso usar outra variedade? A goiabada cascão é mais adequada devido à sua consistência e sabor mais intenso, mas você pode utilizar outras variedades de goiabada se preferir.
3. Posso substituir o biscoito maisena por outra opção? Sim, você pode experimentar com biscoitos de maizena, cookies ou até mesmo uma base de pão de ló, dependendo da sua preferência e disponibilidade de ingredientes.

Dicas Relacionadas:

Para um toque extra de sabor, adicione raspas de limão ou laranja à massa de queijo antes de despejar sobre a base de biscoito.

Se desejar uma cobertura mais brilhante, você pode adicionar uma colher de sopa de gelatina incolor à calda de goiabada enquanto estiver derretendo.

Experimente servir o Romeu e Julieta de Travessa com uma bola de sorvete de creme ou queijo, para uma combinação ainda mais irresistível.

Conclusão:

O Romeu e Julieta de travessa é uma sobremesa clássica e deliciosa que encanta a todos com sua combinação equilibrada de sabores. Com ingredientes simples e um passo a passo fácil, você pode preparar essa maravilha brasileira para compartilhar momentos especiais com amigos e familiares. Não deixe de experimentar e compartilhar sua opinião nos comentários abaixo. Sua experiência é muito importante para nós!

Se você gostou da nossa receita, peço que curta e siga nossa página do facebook clicando aqui, e para essas e outras receitas continue aqui no nosso site e pesquise tudo que você ama Info Receitas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16350-romeu-e-julieta-na-travessa-sobremesa-facil-de-fazer-e-deliciosa.html>