

BOLO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga Président

1 copo de leite (250 ml)

2 copos (mesma medida do leite) de açúcar

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

2 copos (mesma medida do leite) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

100 gramas de queijo parmesão Président

400 g de goiabada em pedaço

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o leite

Acrescente a farinha de trigo

Em uma forma untada e enfarinhada (capriche neste processo), coloque cerca de 3/4 da massa

Coloque o doce de goiabada em cima deste queijo

Dê umas 3 batidas na forma contra a mesa para retirar as bolhas do bolo

Asse por cerca de 35 a 45 minutos a 230°C até que fique dourado e sequinho

Receita enviada por Aparecida Aramaki Dantas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2705-bolo-romeu-e-julieta.html>