

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>