

ROMEU E JULIETA DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 caixa/lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão (200 g)
- 1 envelope de gelatina sem sabor (12 g)
- 300 g de goiabada
- 150 ml de água

MODO DE PREPARO

Primeiro passo é hidratar a gelatina sem sabor

Após isso, em um liquidificador, acrescente o leite condensado, creme de leite, requeijão e a gelatina sem sabor já hidratada

Em um refratário retangular ou quadrado (de 1 litro) despeje o conteúdo e leve a geladeira

Em uma panela acrescente a goiabada cortada e os 150 ml de água

Após dissolver aguarde um tempo para esfriar a goiabada derretida

Em seguida retire o refratário da geladeira e despeje a goiabada derretida sobre a primeira parte feita

Boa sobremesa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3981-romeu-e-julieta-de-travessa.html>