

TORTA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

200 g de biscoito de maisena
150 g de manteiga ou margarina
250 g de queijo fresco sem sal
2 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 caixa (200 ml) de creme de leite
1/2 xícara de leite
1 colher de (chá) de amido de milho
250 g de goiabada
1/4 de xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Prepare a massa, por triturar bem a bolacha no liquidificador, até que vire uma farofa

Coloque essa farofa numa tigela e misture com as mãos na manteiga ou margarina, até obter uma massa macia e que solte das mãos

Forre o fundo e as laterais

Prepare o recheio, batendo no liquidificador, os ovos, o queijo, o açúcar, o creme de leite, o leite e o amido de milho, até obter um creme

Coloque sobre a massa e leve ao forno por mais ou menos 30 minutos, ou até que fique firme

Deixe esfriar e desenforme

Para fazer a cobertura, pique a goiabada e coloque numa panela com a água em fogo brando, mexendo até derreter

Cubra a torta que já foi assada e leve a geladeira para gelar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/428-torta-romeu-e-julieta.html>