

# ROMEU E JULIETA DE FORNO

## INGREDIENTES

250 g de goiabada cortada em cubos

100 g de queijo minas em cubos pequenos

50 g de queijo provolone em cubos

8 tabletes de polenguinho

1 lata de leite condensado

Queijo parmesão ralado grosso

## MODO DE PREPARO

Bata o polenguinho com leite condensado no liquidificador por alguns minutos e reserve

Misture os queijos e a goiabada e disponha numa forma de tamanho suficiente para uma camada grossa

Despeje o creme batido sobre a mistura

Coloque o parmesão por cima

Leve ao forno pré aquecido a 170° por 20 min ou até que esteja dourado

Sirva quente com sorvete

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13097-romeu-e-julieta-de-forno.html>