

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>