

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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