

# BOLO ROMEU E JULIETA

## INGREDIENTES

3 ovos  
2 colheres (sopa) de manteiga Président  
1 copo de leite (250 ml)  
2 copos (mesma medida do leite) de açúcar  
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha  
2 copos (mesma medida do leite) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento  
100 gramas de queijo parmesão Président  
400 g de goiabada em pedaço

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o leite  
Acrescente a farinha de trigo  
Em uma forma untada e enfarinhada (capriche neste processo), coloque cerca de 3/4 da massa  
Coloque o doce de goiabada em cima deste queijo  
Dê umas 3 batidas na forma contra a mesa para retirar as bolhas do bolo  
Asse por cerca de 35 a 45 minutos a 230°C até que fique dourado e sequinho  
Receita enviada por Aparecida Aramaki Dantas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2705-bolo-romeu-e-julieta.html>