

TORTA RÁPIDA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena (tem que ser aquele do pacote vermelho)

1/2 xícara de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pote de requeijão (200 g)

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de goiabada

1/2 xícara de chá de água, aproximadamente

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Passe os biscoitos pelo processador ou liquidificador até formar uma farofa fina.

Coloque em uma tigela e vá misturando a margarina até formar uma massa lisa.

Forre uma forma de aro removível com a massa.

Reserve.

Não precisa levar ao forno.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque sobre a massa.

Leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos, para ficar firme.

COBERTURA:

Cobertura: Pique a goiabada e coloque para derreter em uma panela com meia xícara de chá de água.

Depois de derretido jogue por cima do recheio.

Desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31391-torta-rapida-romeu-e-julieta.html>