PAVÊ ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

BASE:

Base:1 e 1/2 pacote de bolacha maria

DOCE DE GOIABA:

Doce de goiaba:6 goiabas grandes sem semente e descascadas

500 ml de água

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo:1 embalagem de cream cheese (200g)

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

DOCE DE GOIABA:

Doce de goiaba:Liquidifique 3 das 6 goiabas acrescentando a água aos poucos.

Pique bem picadinho o restante das goiabas.

Ligue o fogo em temperatura média e coloque todo o suco da goiaba na panela, mexendo bem.

Acrescente em seguida a goiaba picada, o açúcar e o sal.

Conte 15 minutos ou até que o doce fique levemente cremoso, não muito firme, mexendo sempre.

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo:Bata todos os ingredientes por 5 minutos no liquidificador e leve à geladeira por 1 hora.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de sua preferência coloque uma camada de biscoitos, uma do creme de queijo, outra de biscoitos, uma do creme de goiaba, mais uma de biscoitos, outra de queijo, mais biscoitos, creme de goiaba, biscoito, creme de queijo e biscoito e creme de goiaba.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41223-pave-romeu-e-julieta.html