

BOLO ESPECIAL ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
4 ovos inteiros
2 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de requeijão
1 copo de iogurte natural
4 colheres (sopa) de queijo ralado
1 colher (chá) de essência de baunilha
margarina e farinha para untar a forma

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: geleia de goiaba (a gosto)

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha e o fermento e reserve.

No liquidificador bata os ovos e acrescente o açúcar e a margarina.

Bata bem.

Acrescente o requeijão, o iogurte, o queijo e a baunilha até ficar bem homogêneo.

Despeje no recipiente junto com a farinha e o fermento e misture tudo delicadamente.

Leve ao forno pré-aquecido em forma redonda de buraco no meio, untada e enfarinhada, por aproximadamente 30 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar.

Após desenformar, faça pequenos furos no bolo com um garfo.

Espalhe a geleia de goiaba por cima, generosamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44291-bolo-especial-romeu-e-julieta.html>