

BOLO ROMEU E JULIETA DA BIA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de amido de milho

1 xícara de açúcar

200 ml de leite de côco

100 g de queijo parmesão ralado

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

goiabada

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panelinha, pique 50 grs de goiabada e coloque meio copo americano de água. Leve ao fogo e mexa até que derreta a goiabada e fique cremoso.

Com uma faca, espete o bolo várias vezes, criando pequenos orifícios e despeje o creme de goiabada por toda a superfície.

Finalize colocando 100 g de coco ralado por cima da goiabada.

Uma delícia! Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48670-bolo-romeu-e-julieta-da-bia.html>