MINI CUPS DE ROMEU E JULIETA CREMOSO

INGREDIENTES

150 g de ricota picada

1/2 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor

1 lata de leite condensado

1 copo de iogurte natural

2 xícaras de chá de goiabada cremosa 1 xícara de chá de creme de leite fresco sem soro batido em ponto de chantilly (opcional)

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina por 10 minutos com três colheres de sopa de água fria.

Ponha no liquidificador a ricota, o leite condensado e o iogurte. Bata até ficar homogêneo.

Leve a gelatina ao banho-maria e derreta-a. Acrescente ao creme de queijo no liquidificador e bata apenas o suficiente para homogeneizá-lo.

Se desejar, adicione delicadamente o chantilly, misturando com uma espátula à mousse de queijo.

Com o auxílio de uma colher, monte uma camada da goiabada cremosa no fundo dos copos, outra da mousse de queijo e finalize com outra camada da goiabada. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49744-mini-cups-de-romeu-e-julieta-cremoso.html