

BISCOITO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 75 g de queijo parmesão ralado
1 ovo
175 g de margarina
Farinha de trigo especial até dá o ponto

RECHEIO:

Recheio: Goiabada em pedaços pequenos

PARA PINCELAR:

Para Pincelar: 1 gema
1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, amassando bem, utilize a farinha até a massa desprender das mãos. Se a massa ficar ressecada acrescente mais um pouco de margarina.

Corte a massa com o auxílio de um cortador de biscoito redondo ou com a boca de um copo de vidro.

Corte a goiabada em pedaços de no mínimo 1cm por 0,5 cm, se for maior corre o risco de esborrar dentro do biscoito.

Recheie os biscoitos, enrole como um rocambole, faça uma leve pressão para fechá-lo.

Asse em forno de 150°C, durante 15 a 25 minutos. Não precisa untar a forma.

Retire do forno, espere esfriar e sirva. Armazene e Conserve em pote de vidro tampado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53173-biscoito-romeu-e-julieta.html>