TROUXINHA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de goiabada cremosa

200 g de queijo branco

COBERTURA:

Cobertura:1 xicara de cha de açucar de confeiteiro

1/4 de xicara de cha de leite quente

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture o fermento e o açúcar, até dissolver totalmente o fermento.

Misture o leite morno, o leite em pó, o sal, o ovo, a margarina e o creme de leite.

Aos poucos, acrescente a farinha.

Trabalhe a massa até desgrudar das mãos.

Se necessário, acrescente um pouco mais de farinha.

Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de tamanho.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte quadrados de 9 cm.

Pincele o ovo nas bordas.

Distribua a goiabada e o queijo.

Una as pontas da massa, pressionando para que não abram ao assar.

Pincele o ovo batido e coloque numa assadeira levemente untada.

Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos.

Asse no forno preaquecido aproximadamente por 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o açúcar e o leite, espalhe a mistura sobre os pãezinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54468-trouxinha-romeu-e-julieta.html