

ROMEU E JULIETA NA EMPADA

INGREDIENTES

- 150 g de mussarela ralada
- 150 g de queijo mineiro meio cura
- 1 colher (grande) de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 400 g de doce de leite
- 1 envelope de gelatina sem cor e sem sabor
- goiabada amassada para que fique bem líquida

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador coloque o creme de leite, o doce de leite. Dilua a gelatina de acordo com o fabricante, coloque-a também, no liquidificador e bata até que todos os ingredientes se misturem bem.

MASSA:

Massa: Coloque tudo em uma vasilha e misture bem até que fique como massa. Em formas de empada ponha um pedaço de plástico para ficar fácil de desenformar, coloque a massa e aperte bem até a borda, coloque o recheio até a metade e a goiabada até a borda.

Leve à geladeira por 2 horas. Então é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55724-romeu-e-julieta-na-empada.html>