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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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