ROMEU E JULIETA CREMOSO

INGREDIENTES

300 g de goiabada picadinha

1 xícara de água

1 xícara de vinho tinto suave

4 folhas de hortelã

1 colher de café pimenta do reino moida

300 g de ricota com sal

2 xícaras de leite

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo a goiabada, água e vinho.

Mexer sempre até virar uma geleia molinha.

Colocar as folhas de hortelã e a pimenta e ferver por mais dois minutos. Despejar em um refratário.

Bater no liquidificador a ricota e o leite. Levar ao fogo até engrossar. Desligar e colocar o creme de leite. Depois de frio, colocar sobre a geléia de goiaba e levar à geladeira por duas horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56084-romeu-e-julieta-cremoso.html