

BOLO DE QUEIJO E GOIABADA

INGREDIENTES: 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha d trigo com fermento, 5 ovos, ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de leite em pó, 3 colheres (sopa) de queijo ralado, 100g de goiabada cortada em pedaços.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar com a manteiga e as gemas. Misturar a farinha, o leite em pó, o queijo ralado, alternando com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Acrescentar os pedaços de goiabada e levar para assar em forma untada e enfarinhada por cerca de 30 minutos.

BOMBOM ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 3 colheres (sopa) de queijo ralado, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 300g de chocolate branco, 50g de goiabada.

MODO DE FAZER: Fazer as casquinhas com o chocolate nas forminhas próprias para bombom. **DOCE DE GOIABA:** Derreter a goiabada e reservar. **DOCE DE QUEIJO:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o queijo ralado e a farinha de trigo. Cozinhar até soltar do fundo da panela e deixar esfriar. **MONTAGEM:** Colocar em cada casquinha um pouco do doce de goiaba e do doce de queijo e fechar com chocolate.

Inês Donato

Fones: (81) 3272-1945/ 91559059