

## **TORTA ROMEU E JULIETA**

**MASSA** – 5 OVOS, 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO, 5 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO, 2 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO RALADO.

**PREPARO** – BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BEM CREMOSO, MISTURAR A FARINHA COM O QUEIJO E ACRESCENTAR AO CREME, DELICADAMENTE. ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180 GRAUS, CERCA DE 20 MINUTOS.

**RECHEIO DE QUEIJO** – 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 G. DE CREME DE LEITE, 50 G. DE CHOCOLATE BRANCO, 50 G. DE QUEIJO RALADO.

**PREPARO** – LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO, MEXENDO SEMPRE ATÉ VIRAR UM CREME. RESERVE ATÉ ESFRIAR.

**RECHEIO DE GOIABADA** – 300 G. DE CREME DE GOIABA.

**COBERTURA** - 400 ML DE CHANTILLY GELADO, 100 G. DE CREME DE LEITE, 100 G. DE CREME DE GOIABA.

**PREPARO** – BATER O CHANTILLY ATÉ FICAR LEVEMENTE CREMOSO. ACRESCENTAR O CREME DE LEITE E O DE GOIABA, BATER MAIS UM POUCO ATÉ MONTAR.

**CUSTO APROX. – 18.70**

**SUGESTÃO DE VENDA – 55.00**

**PAULA VALÉRIA – 8888 6331**