

Tortinha Romeu E Julieta

615

Ingredientes

Massa

200g Ovos

300ml Leite Líquido

500g Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)

1kg Chipa Chipa

Montagem e Recheio

1.4kg Queijo Minas Frescal

1.4kg Recheio Goiaba Recheio Goiaba



Modo de Fazer

MASSA

01. Ralar o queijo.
02. Colocar o Zeelandia Chipa na batedeira.
03. Adicionar o queijo ralado, os ovos e o leite.
04. Bater por 3 minutos em velocidade média (velocidade 2).

MONTAGEM E RECHEIO

01. Forrar as forminhas (11 cm diâmetro x 1 cm altura) com 70 g de massa.
02. Colocar aproximadamente 50 g de queijo fresco no fundo da torta.
03. Cobrir com 50 g de recheio de goiaba.
04. Assar a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

Dicas

Rendimento / Quebra

28 Unidades de 160 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Batedor Tipo Raquete

Balança

Forminhas

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	160	8
V. Energético (kJ)	667 kJ	8
Carboidratos (g)	18	6
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	155	6
Açúcares (g)	0.2 g	**
Açúcares totais (g)	9.8	
Aç adicionados (g)	9.2	18
Gorduras totais (g)	7.5	12
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0	0