# 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**

24 horas

Forno
Batedeira
Batedor Tipo Raquete
Balança
Forminhas

# **Tabela Nutricional**

Porção de 50g contém (e	% 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