



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Pavê romeu e julieta

6 colheres de sopa de requeijão cremoso ou creme de ricota
2 colheres de sopa de creme de leite
1 colher de sopa de suco de limão
2 colheres de chá de açúcar
100g de goiabada cortada em cubos
4 colheres de sopa de água
10 bolachas champanhe ou bolacha maisena ou de leite
potinhos para montar a sobremesa

1- Picar as bolachas grosseiramente e reservar.

2- Em uma vasilha fazer o creme misturando: o creme de leite, o requeijão, o suco de limão e o açúcar. reservar.

3-Em uma vasilha pequena que possa ir ao microondas colocar a goiabada em cubos e a água. Esquente por 30 segundos no micro, retire e mexa, esquente por mais 30 segundos, retire e mexa, caso não tenha derretido a goiabada, coloque mais 30 segundos. Atenção: tome cuidado porque a vasilha pode esquentar no micro, caso seja necessário utilize uma luva térmica para manusear a vasilha.

4- Montar o pavê colocando uma das bolachas picadas, cobrir com o creme de queijo, e em seguida colocar a pasta de goiabada, repetir o processo mais uma vez.

