CHEESECAKE DE FRAMBOESAS

INGREDIENTES

500 g de queijo mascarpone ou outro em creme

150 g de açúcar

3 ovos

2 colheres (sopa) de farinha bem cheias

1/2 colher (chá) de fermento

200 g de framboesas frescas

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com os ovos até obter um creme fofo.

Junte o queijo creme e bata por mais 5 minutos.

Adicione aos poucos a farinha peneirada com o fermento.

Finalmente envolva as framboesas neste preparado.

Leve a cozer 45 minutos ao forno numa forma de fundo amovível untada e enfarinhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13366-cheesecake-de-framboesas.html