

CHEESECAKE DE AIPO

INGREDIENTES

PARA A BASE

100 g de biscoito água e sal

100 g de manteiga ou margarina

PARA O CREME

2 potes de cream cheese

1 embalagem de creme de leite

1 sachê de gelatina em pó sem sabor

1 xícara (chá) de aipo bem picado

1 xícara (chá) de tomate sem pele e sem semente bem picado

1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha bem picadas

sal e pimenta a gosto

PARA ENFEITAR

5 tomates cerejas cortados ao meio

Ramos de salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque a gelatina de molho em 3/4 de xícara (chá) de água fria e deixe hidratar por uns 15 minutos.

Leve ao fogo baixo para dissolver a gelatina., sempre mexendo. Não deixe ferver. Reserve.

Bata os biscoitos num processador ou no liquidificador até ficar bem moído.

Mistura a manteiga (mole) a temperatura ambiente com a farinha de biscoito.

Misture tudo muito bem.

Coloque a mistura em uma forma de fundo removível, apertando bem com a ajuda de uma colher de sopa.

Leve a massa ao forno pré-aquecido por uns 5 a 6 minutos.

Cuide para não queimar a massa. Reserve e deixe esfriar.

Em uma tigela funda coloque o cream cheese, a gelatina dissolvida e fria e o creme de leite.

Misture tudo muito bem.

Acrescente o aipo, os tomates e a salsinha e cebolinha, todos bem picados.

Acrescente sal e pimenta a gosto e misture tudo muito bem.

Coloque a mistura sobre a massa já cozida e fria que está na forma e leve ao refrigerador por no mínimo 6 horas

Na hora de servir enfeite com os tomates cerejas cortados ao meio e com os raminhos de salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13536-cheesecake-de-aipo.html>