CHEESECAKE DE LIMÃO SICILIANO DOS SONHOS

INGREDIENTES

200 g de biscoito maria

6 colheres (sopa) de manteiga

250 g copo de açúcar

900 g de cream cheese

200 g de creme de leite em lata sem soro

1 limão siciliano

1 colher (sopa) rasa de extrato de baunilha

5 ovos grandes

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno para 160° C

Preparando a massa, misture em uma tigela a manteiga derretida, os biscoitos Maria esfarelados e 5 colheres de sopa de açúcar.

Aperte a mistura nos fundos de uma forma redonda com o fundo removível, além de nos lados até uma altura de 5 cm. Cozinhe por 10 minutos e deixe esfriar, obtendo uma crosta.

Preparando os ingredientes para o recheio, separe as claras das gemas, bata as claras em neve, separe raspas do limão e esprema todo o suco do mesmo.

Em uma tigela grande, misture o cream cheese e o restante do açúcar até obter uma mistura homogênea, depois adicionando o creme de leite, as raspas e o suco do limão, a essência de baunilha e as claras em neve, mexendo lentamente. Enfim, adicione as gemas uma por uma, enquanto continua mexendo.

Derrame o recheio sobre a crosta cuidadosamente, evitando o transbordamento, e retorne o cheesecake ao forno por mais 1 hora.

Deixe o cheesecake esfriar na temperatura ambiente por 10 minutos antes de retirá-lo cuidadosamente da forma, utilizando uma faca para separá-los e deixar o cheesecake esfriar por mais uma hora em temperatura ambiente antes de refrigerá-lo até que obtenha consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13538-cheesecake-de-limao-siciliano-dos-sonhos.html