

CHEESECAKE DE MORANGOS E AMORAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de biscoito maisena

125 g de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 450 g de cream cheese

200 g de iogurte natural

1/2 lata de leite condensado

200 g de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 pote de geléia de amoras

300 g de morangos frescos

1 pacote de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos em um liquidificador.

Derreta a margarina e junte ao biscoitos moídos.

Em uma forma de fundo removível previamente untada com margarina, coloque a mistura dos biscoitos com a margarina.

Pressione levemente até preencher a forma inteira.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Em um liquidificador junte o cream cheese, o iogurte, o leite condensado e o creme de leite.

Bata tudo e junte à forma dos biscoitos triturados.

Leve ao forno por 40 minutos ou até que esteja levemente dourado.

Para a cobertura, dilua a geleia de amoras com morangos e a gelatina sem sabor. Reserve.

Após o tempo do forno, despeje a cobertura depois de desenformar a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14364-cheesecake-de-morangos-e-amoras.html>