

CHEESECAKE BRASILEIRO (GOIABADA)

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 400 g de ricota
- 1 sachê de gelatina sem sabor
- 250 g de goiabada
- 70 ml de água

MODO DE PREPARO

Dissolva a goiabada com a água em fogo baixo. Desligue e espere esfriar. Reserve.

Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a ricota e a gelatina nesta ordem.

Coloque o creme do liquidificador em um refratário e leve à geladeira até endurecer (normalmente espero umas 4 horas).

Por cima do creme já rígido, despeje a goiabada que esteve previamente dissolvida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14447-cheesecake-brasileiro-goiabada.html>