CHEESECAKE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

BASE:

Base:2 pacotes de biscoito maisena (cerca de 260 g)

100 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio:300 g cream cheese

3 ovos

8 colheres (sopa) açúcar

200 g creme de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de polpa de maracujá com as sementes

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

BASE:

Base:Triture a Bolacha até virar uma farinha bem fina. Se necessário, passe pela peneira e devolva as crostas maiores para o liquidificador.

Junte a manteiga gelada cortada em cubos e misture com as pontas dos dedos até conseguir uma farofa com aparência de areia molhada.

Unte uma forma de fundo removível e molde essa farofa de biscoito no fundo da forma.

Asse por 10 minutos em forno preaquecido à 180° C.

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela misture o cream cheese, baunilha, creme de leite e o açúcar. Misture com uma espátula ou colher de pau até obter um creme liso e homogêneo.

Adicione a farinha de trigo e os ovos (um a um) e incorpore bem.

Despeje o creme na base de bolacha já assada.

Leve para assar por cerca de 40 minutos em forno preaquecido à 180°C.

Deixe gelar por no mínimo 4 horas.

COBERTURA:

Cobertura:Dilua o amido de milho na água e junte aos demais ingredientes.

Leve ao fogo em uma panela e cozinhe mexendo vez ou outra até a calda ficar espessa e brilhante.

O ponto é de geléia mole, lembre-se que ao esfriar ela ficará mais encorpada.

Coloque sobre o cheesecake gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14923-cheesecake-de-maracuja.html