CHEESECAKE DE LIMÃO

INGREDIENTES

200 g de bolacha maisena

100 g de manteiga derretida

3 limões

600 g de cream cheese

1 lata de leite condensado

300 g de iogurte natural (2 copinhos)

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas e misture com a manteiga derretida.

Em seguida, molde a massa na forma e leve ao forno alto por cerca de 5 minutos.

Após esse tempo, retire do forno e deixe esfriar.

Em um recipiente, raspe e esprema os limões, misturando com o iogurte em seguida.

Coloque na batedeira o cream cheese e bata um pouco.

Em seguida, adicione o leite condensado e bata novamente.

Após isso, acrescente a mistura de iogurte com limão e bata bem para misturar.

Despeje o recheio sobre a massa e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15153-cheesecake-de-limao.html