CHEESECAKE LEVE COM DOCE DE LEITE (SEM FORNO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maisena

80 g de margarina light sem sal

CREME BRANCO:

Creme branco:240 g de cream cheese

1 pacote de gelatina sem sabor e incolor

170 g de iogurte desnatado

150 ml de leite desnatado

adoçante culinário ou líquido a gosto

COBERTURA:

Cobertura:200 g de doce de leite pastoso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos no liquidificador ou processador.

Derreta a margarina e junte à massa. Misture bem.

Despeje a massa em uma fôrma de aro removível pequena e vá pressionando bem no meio e nas laterais.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por 10 minutos ou até dourar levemente.

Reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, leve ao fogo o leite, iogurte, queijo cremoso e o adoçante. Misture bem até virar um creme homogêneo. Reserve.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem. Adicione-a ao creme branco. Misture.

Coloque o creme por cima da massa e leve à geladeira até ficar totalmente solidificado.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o doce de leite no microondas ou no fogo. Deixe esfriar e espalhe por cima da torta.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15353-cheesecake-leve-com-doce-de-leite-sem-forno.html