

CHEESECAKE DE MIRTILOS

INGREDIENTES

300 g de bolacha maltada

100 g de manteiga

400 g de cream cheese

400 g de creme de leite fresco

200 g de açúcar

1 envelope de gelatina em pó

5 colheres de água

1 colher de essência de baunilha

200 g de mirtilos

100 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas maltadas com a manteiga derretida, coloque essa mistura em uma forma de 24 cm de fundo falso e reserve na geladeira.

Bata o cream cheese, o açúcar ate ficar homogêneo.

Bata o creme de leite fresco até ficar em ponto de chantili.

Hidrate a gelatina com a água.

Derreta a gelatina no micro-ondas por 30 segundos.

Misture a gelatina derretida com cream cheese, e em seguida junte o cream cheese com o chantily delicadamente.

Coloque o creme na assadeira e deixe gelar por no minimo 5 horas.

Cozinhe os mirtilos e o açúcar até formar uma calda.

Deixe esfriar, desenforme a cheesecake e coloque a calda com os mirtilos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15775-cheesecake-de-mirtilos.html>