

# CHEESECAKE ROMEU E JULIETA FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 1/2 pacote de bolacha sabor baunilha
- 2 a 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 queijo ricota
- 1 lata de leite condensado
- 1 goiabada pequena (300 g)
- 100 ml de água

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, triture as bolachas até formar uma "farinha".

Em seguida, transfira para um refratário, passando pela peneira para garantir que fique sem pedaços.

Acrescente a manteiga adequando a quantidade para que a "farofa" se molde na forma de fundo falso.

Leve ao forno preaquecido a 180º C, por 10 a 15 minutos.

Enquanto a casquinha assa, pique grosseiramente a ricota e coloque junto com o leite condensado no liquidificador.

Bata tudo até formar um creme homogêneo.

Em seguida, retire a massa do forno e despeje o creme por cima.

Volte para o forno por mais 25 a 30 minutos.

Em uma panela, acrescente a água e a goiabada grosseiramente picada (fica mais fácil de derreter), e leve ao fogão em fogo médio/baixo até derreter.

Retire a torta do forno e despeje a goiabada por cima.

Deixe esfriar, desenforme e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18675-cheesecake-romeu-e-julieta-facil.html>