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 resfriar, desenforme e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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