

CHEESECAKE DE GROSELHA

INGREDIENTES

500 g de ricota fresca

1 caixa ou lata de leite condensado

leite integral (a mesma medida da lata de leite condensado)

4 ovos inteiros

1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento

500 ml de groselha

500 ml de água

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CHEESECAKE:

Cheesecake: No liquidificador, misture a ricota, o leite condensado, o leite, os ovos, o fermento, a margarina e o amido de milho.

Bata até a mistura ficar homogênea.

Unte uma refratária retangular (de uns 27 cm) ou redonda (de uns 25 cm).

Adicione a massa não ultrapassando a metade da forma, pois vai crescer e tem q caber a calda depois que murchar.

Leve ao forno em 210º C por aproximadamente 50 minutos, ou até mexer na forma e não "balançar". Retire do forno, deixe esfriar, corte as pontas pra ficar reto e reserve.

CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque os 500 ml de groselha, 500 ml de água e a colher de amido de milho.

Em fogo médio, mexa até engrossar.

Despeje suavemente sobre a cheesecake, de forma que fique bem espalhada sobre toda a superfície.

Leve à geladeira por 2 horas para endurecer a calda, sirva gelado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19051-cheesecake-de-groselha.html>