

CHEESECAKE DE LARANJA

INGREDIENTES

2 embalagens de creme de leite light
225 g de manteiga
250 ml de leite meio gordo
400 g de requeijão
1 e 1/2 embalagem de bolacha de maisena moída
7 folhas de gelatina
200 g de açúcar
25 g de compota de laranja
10 folhas de hortelã fresca grandes

MODO DE PREPARO

Amasse a bolacha de maisena com a manteiga derretida.
Forre o fundo de uma tarteira com a bolacha.
Leve à geladeira por 10 minutos.
Molhe a gelatina e dissolva juntamente com o açúcar no leite aquecido.
Numa tigela, coloque o requeijão, junte o leite, o creme de leite e a hortelã em tiras, misture.
Coloque este preparado na tarteira e leve à geladeira, pelo menos, por 2 horas.
Quando servir, cubra com a compota de laranja a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19248-cheesecake-de-laranja.html>