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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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