

CHEESECAKE DA FLAVINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g bolacha maisena tradicional triturada

200 g margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata leite condensado

300 g de cream cheese

1 lata creme de leite sem soro

COBERTURA:

Cobertura: qualquer geleia a seu gosto derretida em banho-maria

MODO DE PREPARO

Junte a maisena triturada e a margarina até formar uma massa, não tem problemas ter pedacinhos maiores da bolacha.

Coloque esta massa numa forma redonda e leve ao forno preaquecido 180°, por cerca de 7 minutos.

Tire do forno.

Em uma batedeira ou liquidificador junte o leite condensado, cream cheese e creme de leite.

Bata até formar massa homogênea.

Despeje dentro da forma redonda.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos, em 180° C.

O ponto vai depender do seu forno, sempre bom olhar.

Balance um pouco a forma, se mexer bem pouco já está no ponto.

Retire do forno e espere esfriar.

Depois despeje a geleia derretida por cima e leve à geladeira por cerca de 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19283-cheesecake-da-flavinha.html>