

CHEESECAKE DE MORANGO TRADICIONAL

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de biscoito de maisena

100 g de manteiga sem sal

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

400 ml de creme de leite fresco

1 e 1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

7 colheres (sopa) de água

200 g de cream cheese

raspa de um limão pequeno

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 2 caixinhas de morangos lavados e picados

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro faça a base colando os biscoitos no processador com a manteiga.

Bata até virar uma massa úmida.

Coloque numa forma de aro com o fundo removível.

Espalhe bem e aperte com as mãos, leve à geladeira.

Prepare o chantili com o creme de leite fresco e reserve na geladeira.

Misture a gelatina com a água e deixe descansar por 5 minutos, para hidratar.

Leve ao fogo em banho-maria até derreter por completa.

Bata na batedeira o cream cheese, o leite condensado e o creme de leite até se agregarem.

Misture o chantili reservado e a raspa de limão.

Bata em velocidade mínima até misturar bem.

Junte a gelatina derretida e misture mais um pouco.

Despeje em cima da base de biscoito e leve à geladeira até o dia seguinte.

Desenforme passando uma faca nas laterais da forma, com cuidado. Abra o aro e desenforme dentro de um prato raso.

Faça a calda juntando os morangos com o açúcar e leve ao fogo até virar uma calda grossa.

Leve à geladeira e sirva com o cheesecake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19291-cheesecake-de-morango-tradicional.html>