

# CHEESECAKE DE COPO

## INGREDIENTES

### GELEIA:

Geleia: 3/4 de xícara (chá) de açúcar (60 g)

2 anis-estrelado

5 cravos

2 xícaras (chá) de morangos picados (200 g)

### CREME:

Creme: 1 e 1/2 xícara (chá) de cream cheese (300 g)

1 xícara (chá) de iogurte grego (300 g)

### BASE:

Base: 100 g de biscoito doce sem recheio moído

## MODO DE PREPARO

### GELEIA:

Geleia: Em uma panela coloque 1/4 xícara (chá) de açúcar, 2 anis-estrelado, 5 cravos e leve ao fogo baixo até formar um caramelo claro (aproximadamente 2 minutos).

Depois deste tempo adicione 2 xícaras (chá) de morangos picados e continue mexendo até derreter o caramelo (aproximadamente 3 minutos).

Retire do fogo e deixe esfriar.

Em seguida retire os cravos e o anis estrelado da calda.

### CREME:

Creme: Coloque em uma batedeira 1 + 1/3 xícara (chá) de cream cheese, 1 xícara (chá) de iogurte grego e bata bem até ficar homogêneo (aproximadamente 3 minutos).

Desligue a batedeira, coloque em um saco de confeiteiro e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Em copinhos individuais, coloque uma porção de biscoito doce sem recheio moído, uma porção do creme de cream cheese e cubra com uma porção de geleia de morango.

Leve para gelar por aproximadamente 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19608-cheesecake-de-copo.html>