

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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