

CHEESECAKE CATARINE

INGREDIENTES

600 g de morangos ou 2 caixinhas

1 xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de suco de limão

1 pacote de biscoito de maisena

300 g de cream chesse

300 gs de iogurte grego

MODO DE PREPARO

Calda de morango: em uma panela coloque o açúcar, suco de limão e os morangos cortados em pedaços grandes.

Cozinhe tudo em fogo médio por uns 15 minutos até os morangos ficarem molinhos, desligue e reserve.

No liquidificador bata o biscoito de maisena até formar uma farofa e reserve.

Na batedeira, bata o cream cheese e o iogurte grego até que forme um creme consistente, cerca de uns 3 minutos.

Coloque em uma taça: a farofa do biscoito, o cream chesse e a calda de morango por cima.

Leve à geladeira por uns 40 minutos e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20298-cheesecake-catarine.html>