

CHEESECAKE DA TATI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena

140 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de gelatina em pó incolor e sem sabor (12 g)

1/2 xícara de água para hidratar a gelatina

400 g de ricota (aproximadamente)

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

suco de 3 limões

COBERTURA:

Cobertura: suco de 3 ou 4 limões (depende se prefere mais doce ou mais cítrica)

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o biscoito no liquidificador até ficar com a textura de farinha de rosca.

Coloque numa vasilha junto com a manteiga e misture com o garfo, formando uma farofa.

Espalhe no fundo de uma assadeira de fundo removível, alise com a ajuda das costas de uma colher e leve ao forno alto por uns 10 minutos.

Atenção, nunca deixe passar de 10 minutos, pode até ficar um pouco menos, dependendo do seu forno, mas se ficar mais que isso, a massa fica muito dura.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Hidrate a gelatina com a água morna.

Bata tudo no liquidificador até ficar um creme liso.

Somente se for necessário vá pingando água para bater melhor.

Despeje sobre a base já fria e leve à geladeira para endurecer.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite condensado e o suco dos limões.

Quando já estiver gelado, despeje sobre o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20558-cheesecake-da-tati.html>