

CHEESECAKE MARAVILHA (MUITO FÁCIL)

INGREDIENTES

1 pacote e meio de biscoitos sabor aveia e mel ou leite e mel
200 g de manteiga
4 ovos
1 xícara de açúcar
1 copo de requeijão
250 g de ricota fresca
1 colher de chá de essência de baunilha
1 pote de geleia de frutas vermelhas ou do sabor de sua preferência
frutas vermelhas para decorar

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no processador ou liquidificador potente até formarem uma farofa.

Derreta a manteiga no microondas por 30 segundos e junte à farofa de biscoitos, até formar uma massa que se junte ao apertar na mão.

Forre uma forma de fundo removível com a massa de biscoitos (forma de 20 a 25 cm) e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, a ricota, o requeijão, o açúcar e a baunilha até formarem uma mistura homogênea.

Coloque a mistura delicadamente na forma já forrada com a massa de biscoitos.

Leve ao forno preaquecido a 150° C, por 40 minutos.

Caso o seu forno só vá até a temperatura de 180° C, asse por 30 minutos e mais 10 minutos com a porta do forno entreaberta.

Enquanto a torta assa, prepare a calda.

Numa panela, derreta a geleia em fogo baixo (coloque 100 ml de água e suco de meio limão se quiser enriquecer a geleia).

Retire a torta do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Pegue a geleia e coloque no freezer para esfriar também.

Com a torta já em temperatura ambiente e a geleia já fria, despeje-a sobre a torta.

Decore com frutas vermelhas de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21318-cheesecake-maravilha-muito-facil.html>