

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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