

CHESSECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

400 g de biscoito de maizena
5 colheres (sopa) de margarina
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
1 gelatina em pó sem cor e sem sabor
5 colheres (sopa) de água fria
1 caixinha de morango
7 colheres de açúcar
200 ml de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o biscoito até virar pó.
Despeje o biscoito em um refratário de vidro e acrescente a manteiga.
Amasse com as mãos até virar uma massa e forre no fundo e nas laterais da forma.
Coloque o refratário no microondas por 20 segundos para derreter a manteiga.
Coloque a gelatina em um copo de vidro e acrescente as 5 colheres (sopa) de água fria.
Misture e deixe por 15 segundos no microondas e retire.
Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, o requeijão e a gelatina.
Despeje todo o líquido sobre a massa e coloque na geladeira por 25 minutos.
Coloque em uma panela no fogão os morangos picados, o copo de água e as 7 colheres de açúcar.
Deixe no fogo até secar a água e virar uma calda cremosa.
Deixe esfriar a calda e depois despeje por cima de todo conteúdo já durinho.
Coloque mais 20 minutos na geladeira e sirva a vontade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22704-chessecake-de-morango.html>