

CHEESECAKE DIET

INGREDIENTES

700 ml de leite desnatado
1 ricota
1 limão
1 xícara (chá) de adoçante culinário
2 colheres (sopa) de óleo de coco
200 g de cookies integrais
200 g de goiabada diet
1 xícara (chá) de água
3 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os cookies até que fique uma farofinha.

Em uma vasilha, coloque a farofa de cookies e o óleo de coco.

Misture bem com as mãos até que fique uma massa homogênea (reserve).

Leve agora ao liquidificador os ovos, leite, o suco de limão, adoçante culinário e aos poucos, acrescente a ricota (reserve).

Em uma forma redonda com fundo removível, disponha a massa e com ajuda de uma colher, distribua e vá compactando a massa no fundo da forma até que fique bem uniforme.

Despeje então o recheio sob a massa e leve ao forno preaquecido.

Asse por volta de 1 hora.

Em uma panela, coloque a goiabada diet e a água, leve ao fogo e mexa bem até derreter e se tornar uma calda cremosa.

Depois de assada a torta, despeje a calda de goiabada e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Já fria, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22964-cheesecake-diet.html>