

CHEESECAKE DA RAFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena

1/4 de xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 embalagens de cream cheese

suco de 1/2 limão

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de goiabada

1/2 xícara (chá) de vinho (branco de preferência)

suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um processador, coloque os biscoitos e o açúcar, triturando e misturando bem.

Em uma tigela, coloque a mistura e a margarina e misture.

Depois, em uma forma de aro removível, coloque a massa e espalhe uniformemente.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 5 minutos.

Coloque o recheio sobre a massa, que já está na forma, e leve ao forno preaquecido (180° C), por aproximadamente 15 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Corte a goiabada em cubos, coloque em uma panela junto com os outros ingredientes e derreta a goiabada até virar uma geleia cremosa.

Quando retirar a torta do forno, coloque a cobertura e leve à geladeira.

Quando gelada, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23206-cheesecake-da-rafa.html>