CHEESECAKE YOKI E JULIETA

INGREDIENTES

Farofa crocante (base e cobertura)

100 g de farofa de mandioca Yoki tradicional

30 g de açúcar refinado

50 g de manteiga sem sal derretida

50 g de queijo coalho

Creme

200 g de goiabada cremosa

400 g de creme de leite UHT

300 g de cream cheese

200 g de leite condensado

16 g de gelatina em pó

25 ml de água filtrada

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e misture com a farofa Yoki e o açúcar

Reserve cerca de 1/4 da mistura e com o restante forre uma forma desmontável de 17 cm apertando com uma colher

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 10 minutos ou até dourar, retire do forno e reserve

Corte o queijo coalho em quadrados pequenos e doure em uma frigideira, após o queijo dourado acrescente o 1/4 da farofa reservada e deixe dourar pois mais alguns minutos e reserve

Creme

Em um recipiente misture o creme de leite, cream cheese e o leite condensado utilizando um batedor de mão, após todos os ingredientes incorporados acrescente a gelatina

Despeje o creme sobre a forma com a base de farofa já fria e leve ao freezer por cerca de 40 minutos ou até firmar

Para finalizar cubra com a goiabada cremosa e decore com a farofa crocante de queijo coalho

Receita enviada por Fernanda Fabiani Vinite Luditk

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2344-cheesecake-yoki-e-julieta.html