

# CHEESECAKE DE MORANGO SEM CREAM CHEESE

## INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maizena

4 colheres (sopa) de margarina

3 ovos

2 copos de iogurte natural

1 lata de leite condensado

300g de ricota

1 caixa de morango

1 1/2 xícara de açúcar

## MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador.

Misture a bolacha moída com a margarina até ficar homogêneo (coloque mais margarina, se necessário).

Forre o fundo de uma forma removível com essa massa, tomando cuidado para não deixar nenhum buraquinho.

Bata no liquidificador os ovos, o iogurte, o leite condensado e a ricota.

Despeje essa mistura na forma e leve ao forno preaquecido a 180º C, por mais ou menos 1 hora (até ficar firme e dourar).

Lave e corte os morangos ao meio.

Coloque os morangos e o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo por 30 minutos, mexendo para não queimar.

Despeje essa geleia de morango na torta assada e leve à geladeira por, pelo menos, 4 h antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/23543-cheesecake-de-morango-sem-cream-cheese.html>