

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 buraco.

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

Despeje essa mistura na forma e leve ao forno preaquecido a 180° 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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