CHEESECAKE DE RICOTA COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xicaras de farinha de trigo

2 colheres de margarina

4 colheres de crem de leite

Recheio

1 lata de leite condensado

500 g de ricota

2 colheres de requeijao ou cream cheese

1/2 caixa de creme de leite

Calda

1 caixa de morangos

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

Se necessário, acrescente margarina até dar o ponto

Recheio

leve para assar por 20 a 30 minutos para saber se está pronto

Deixe esfriar e leve à geladeira, cubra com calda de morangos e sirva

Pique os morangos e leve ao fogo com o açúcar até criar uma calda

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2557-cheesecake-de-ricota-com-calda-de-morango.html