

CHEESECAKE DE GOIABA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha de maisena

5 colheres de manteiga derretida

CREME:

Creme: 3 ovos

600 g de cream cheese

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

180 g de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de goiabada

5 colheres (sopa) de água para derreter a goiabada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos maisena no processador ou no liquidificador.

Acrescente a manteiga derretida e disponha no fundo e nas laterais de uma assadeira com fundo removível (não precisa untar) porque a massa tem manteiga.

RECHEIO:

Recheio: Bata o cream cheese na batedeira até amaciar bem.

Aos poucos, adicione o açúcar, a farinha de trigo e a baunilha em velocidade baixa.

Por último, adicione os ovos, um a um.

Misture até formar uma mistura homogênea (mas não bata muito).

Despeje o creme de cheesecake na forma forrada com a massa.

Asse a 170º C por, aproximadamente, 1 hora ou até ficar firme na superfície e levemente cremosa internamente.

Leve para gelar por pelo menos 6 horas antes de servir.

COBERTURA:

Cobertura: Junte a goiabada picada e as colheres de água.

Derreta no microondas por aproximadamente 1 minuto e 30 segundos.

Misture bem e acrescente por cima do cheesecake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25600-cheesecake-de-goiaba.html>