

# CHEESECAKE DE LIMÃO COM FRUTAS VERMELHAS (NÃO VAI AO FORNO)

## INGREDIENTES

300 g de bolacha oreo  
100 g de manteiga sem sal  
raspas de 1 limão  
200 ml de suco de limão  
2 colheres (sopa) de gelatina sem sabor  
600 g de cream cheese em temperatura ambiente  
1 e 1/2 lata de leite condensado  
2 caixinhas de creme de leite gelado  
geleia de frutas vermelhas  
frutas vermelhas para decorar (morango, amora, framboesa, cereja)  
Forma de fundo removível, de 25 cm de diâmetro.

## MODO DE PREPARO

Remova o recheio do oreo, aproveitando apenas as bolachas.  
Triture as bolachas no processador, até formar uma espécie de farofa.  
Derreta a manteiga e misture à farofa de bolachas, até ficar homogêneo.  
Unte a forma removível com manteiga sem sa.  
Forre o fundo da forma com a massa de bolachas, compactando bem.  
Leve ao forno a 180° C por 10 minutos, retire e deixe esfriar.  
Adicione a gelatina sem sabor no suco de limão, mexa e deixe hidratando.  
Bata o cream cheese em velocidade média na batedeira.  
Adicione o leite condensado e bata novamente, até adquirir consistência e reserve.  
Bata o creme de leite gelado em velocidade alta na batedeira até formar o chantilly, reserve.  
Leve a gelatina com o suco de limão ao microondas de 10 em 10 segundos até que se torne líquida.  
Despeje sobre a massa de cream cheese, junto com as raspas de limão, misturando com um fuê.  
Quando estiver homogêneo, incorpore o chantilly.  
Com a base de bolachas já fria, despeje a mistura na forma e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.  
Decore com a geleia e as frutas vermelhas, sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25646-cheesecake-de-limao-com-frutas-vermelhas-nao-vai-ao-forno.ht>

