

# CHEESECAKE DA THATINHA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 600 g cream cheese

180 g açúcar refinado

1 colher (sopa) de baunilha

1 colher (sopa) suco de limão

3 ovos

### MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo

1 gema batida

100 g de margarina

2 colheres (sopa) rasas de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura: geleia de frutas vermelhas

## MODO DE PREPARO

Bata bem o cream cheese na batedeira.

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

Por último, adicione os ovos.

Despeje o creme na forma forrada com a massa, asse a 170° C por aproximadamente 1 hora.

Leve pra gelar por pelo menos 6 horas, cubra com a geleia de frutas vermelhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25976-cheesecake-da-thatinha.html>