

CHEESECAKE DELÍCIA DA TIA THAY

INGREDIENTES

BASE:

Base: 100 g de biscoito de maisena

1 colher de açúcar

45 g de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio: 500 g de cream cheese

170 g de açúcar

1 pitada de sal

3 ovos

1 gema

75 g de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

CALDA:

Calda: 250 g de morangos frescos

3 colheres de açúcar

1/2 limão siciliano

MODO DE PREPARO

No liquidificador, triture os biscoitos de maisena até obter uma farofa.

Peneire a farofa de biscoitos e adicione a manteiga derretida e o açúcar.

Misture tudo até obter uma massa homogênea e reserve a massa na geladeira.

Na batedeira, misture o cream cheese e o açúcar peneirado durante 3 minutos.

Adicione o creme de leite e a essência de baunilha e mexa bem.

Retire a base da geladeira e despeje a massa sobre o biscoito.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 1 hora e 15 minutos.

Para a calda, pique os morangos e bata no liquidificador com o açúcar e o limão até obter uma geleia.

Despeje sobre a torta e leve à geladeira por aproximadamente 6 horas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26156-cheesecake-delicia-da-tia-thay.html>