

CHEESECAKE FÁCIL DE MORANGO

INGREDIENTES

600 g de cream cheese

2 xícaras (chá) de açúcar

morangos

2 pacotes de biscoito de maïsenha

manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

GELEIA:

Geleia: Corte os morangos (ou outra fruta, como kiwi, por exemplo, que fica show) e adicione o açúcar, para criar a geleia.

Assim que tirar o seu bolo de queijo do forno, espere esfriar.

Adicione a geleia e leve a geladeira por, no mínimo, 3 horas.

Eu prefiro deixar 12 horas, assim ela pega mais resistência e fica muito mais gostosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26691-cheesecake-facil-de-morango.html>