

CHEESECAKE DE ABACAXI

INGREDIENTES

BASE:

Base: 200 g de biscoito maisena

100 g de margarina

MASSA:

Massa: 600 g de cream cheese

200 g de açúcar

2 ovos

90 ml de creme de leite

CALDA:

Calda: 1/2 abacaxi grande

100 g de açúcar

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture os biscoitos maisena no liquidificador até formar uma farofa.

Derreta a margarina e junte ao biscoito.

Mexa os dois em um recipiente até obter uma massa esfarinhada.

Coloque sobre a forma de fundo removível espalhando até formar uma base na parte de baixo.

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes da massa em um recipiente mexendo até formar um creme.

Junte à forma já forrada com a base de biscoito.

Leve ao forno a 180° C por 45 minutos ou até dourar a parte de cima.

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi: Derreta o açúcar em uma panela.

Junte o abacaxi e um pouco de água para formar uma espécie de calda.

Cozinhe por mais ou menos 20 minutos, mexendo de vez em quando.

Depois do cheesecake pronto, junte a calda do abacaxi, deixe na geladeira por 3 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26972-cheesecake-de-abacaxi.html>