

CHEESECAKE DE MORANGO DO ALÊ

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 200 g de biscoito tipo maisena

150 g de manteiga

PARA O RECHEIO:

Para o Recheio: 1 lata de leite condensado

2 caixa de creme de leite

1 pacote de suco de morango

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 caixa de gelatina de sabor morango

250 ml de água fervente

250 ml de água fria

morangos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture no liquidificador, o biscoito.

Após, junte a manteiga, misturando com as mãos, até formar uma massa homogênea.

Forre a base e os lados de uma forma de fundo removível com essa mistura.

Leve em forno preaquecido por 180°C graus por 10 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite e o suco.

Despeje esse mistura na massa.

COBERTURA:

Cobertura: Corte os morangos ao meio e cubra por toda superfície.

Dissolva a gelatina em água fervente, depois acrescente a água fria.

Leve ao refrigerador até obter a consistência de uma geleia.

Despeje em cima dos morangos e leve ao refrigerador novamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27892-cheesecake-de-morango-do-ale.html>