

# CHEESECAKE SEM COMPLICAÇÕES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha de maisena

1 colher bem cheia de margarina

### RECHEIO:

Recheio: 1 pote de creamcheese (300 g)

1 lata de creme de leite (fiz com soro e deu certo)

1 lata de leite condensado

3/4 envelope (9 g) de gelatina sem sabor

### COBERTURA:

Cobertura: 300 g de goiabada em pedaço (ou geleia do seu gosto)

3/4 de copo de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque toda a bolacha de maisena em um liquidificador e bata até virar uma farinha.

Despeje essa farinha em uma vasilha e acrescente a margarina (ou manteiga), amassando tudo com um garfo, até virar uma farofa.

Depois, coloque essa farofa de bolacha em uma assadeira ou vasilha refratária, forrando-a inteira ou apenas o fundo.

Leve a assadeira ao forno alto, 260°C.

Deixe assar a massa por, aproximadamente, 8 minutos, depende do seu forno.

O importante é não deixar assar muito, pois a massa ficará dura e amarga.

Tire a massa do forno quando ela estiver pouca coisa mais escurinha do que quando entrou e deixe-a esfriar.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque o creamcheese, o creme de leite, o leite condensado e a gelatina (já dissolvida em água quente) no liquidificador.

Bata até virar um líquido branco e homogêneo.

Despeje o líquido, cuidadosamente, na assadeira onde se encontra a massa de bolacha, depois de ela já ter

esfriado.

Leve a geladeira por, aproximadamente, 2 horas e 30 minutos, ou até o recheio endurecer.

#### COBERTURA DE GOIABADA:

Cobertura de goiabada: Pique a goiabada em cubos e coloque-a em uma panela.

Acrescente água e leve ao fogo.

Vá mexendo até a goiabada derreter.

É importante que a goiabada fique cremosa, mas não consistente demais, ou será difícil de espalhar na torta posteriormente.

Vá adicionando mais água se achar necessário.

Espere esfriar e espalhe a goiabada sobre o recheio.

Caso opte pela cobertura de geleia, é só acrescentar a geleia à torta.

Leve ao fogo com um pouco de água se achar necessário afinar a consistência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28810-cheesecake-sem-complicacoes.html>