

CHEESECAKE TRADICIONAL NOVA YORK

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 200 g de biscoito maria/maisena

8 colheres de sopa de manteiga derretida

PARA A MASSA:

Para a massa: 800 g de cream cheese

raspas de 1 limão (opcional)

3 ovos

3/4 de xícara de açúcar

PARA A CALDA:

Para a calda: 200 g de da fruta de sua escolha (recomendo morango, cereja, amora ou blueberry)

1/3 de xícara de açúcar

suco de 1 limão

1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em 1 colher de sopa de água

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture a bolacha no liquidificador e logo após junte a manteiga derretida, bata mais um pouco até incorporar.

Forre com a farofa de bolacha o fundo e as laterais de uma forma de fundo falso.

Assar por 8 minutos em forno preaquecido a 180°C.

MASSA:

Massa: Junte na batedeira o cream cheese e misture até ficar um creme liso.

Depois junte as raspas de 1 limão, o açúcar e os ovos e misture até incorporar.

Despeje na forma e asse por 40 minutos no forno preaquecido a 180°C.

Depois de assado, leve para a geladeira por 8 horas ou até firmar.

CALDA:

Calda: Junte o açúcar e o limão, misture até dissolver o açúcar.

Junte a fruta de sua preferência e aguarde levantar fervura, em seguida junte o amido de milho e deixe ferver por 3 minutos, para engrossar.

Por fim, despeje a calda na cheesecake quando a mesma já estiver firme e pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28906-cheesecake-tradicional-nova-york.html>