

CHEESECAKE DE GELÉIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena

100 g de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 300 g de cream cheese

150 g de ricota (3/4 do pacote redondo)

3 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote grande de geleia (320 g) do sabor desejado (morango, amora, framboesa, frutas vermelhas)

1/8 xícara de água (mais ou menos 2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Amasse/triture o biscoito maisena, adicione a manteiga e use para cobrir a base e laterais da forma (22 cm de diâmetro).

Preaqueça o forno a 170°C.

Bata o cream cheese com a ricota até dissolvê-la.

Em velocidade baixa, adicione o açúcar, a farinha e a baunilha.

Adicione os ovos lentamente e espalhe bem os ingredientes, usando uma colher para raspar as laterais.

Despeje na forma (mesmo se passar do biscoito) e leve ao forno por, aproximadamente, 1 hora (a massa deve secar e ficar amarela).

Retire do forno e reserve.

Em uma panela, coloque a geleia e adicione a água, fazendo com que fique mais líquida, porém não muito.

Espere esfriar e espalhe por cima do recheio, formando uma camada.

Se a cobertura estiver muito líquida, pode colocar uma colher de maisena, quando estiver no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29109-cheesecake-de-geleia.html>