

# CHEESECAKE DE GELEIA DE FRUTAS

## INGREDIENTES

- 1/2 pacote de biscoito maizena
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- 5 colheres de sopa de água filtrada
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 2 potes de cream cheese em temperatura ambiente
- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 5 colheres de sopa de geleia de frutas

## MODO DE PREPARO

Bata os biscoitos no liquidificador até moer.

Coloque os biscoitos moídos numa tigela, misture com açúcar e a manteiga.

Forre com a farofa, uma forma de fundo removível, pressionando bem com as costas de uma colher.

Leve para geladeira por 30 minutos.

Numa tigela, misture a água e a gelatina, deixe descansar por 5 minutos.

Após, leve ao micro-ondas, em potência alta, por 30 segundos, abra, mexa e depois ponha por mais 30 segundos.

Em outra tigela, misture o cream cheese, o creme de leite, o açúcar e a gelatina.

Coloque a mistura sobre a massa e deixe gelar por 2 horas.

Desenforme e cubra com geleia de frutas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29497-cheesecake-de-geleia-de-frutas.html>