

# CHEESSECAKE 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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