

CHEESECAKE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 300 g de cream cheese
- 2 caixas e 1/2 de leite condensado
- 1 pacote biscoito maria
- 1 lata de geleia de framboesa
- 3 colheres de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador.

Misture a manteiga ao biscoito até ficar úmido.

Passar margarina em uma travessa de fundo falso e faça uma base com o biscoito, deve ficar com cerca de 0,8 cm.

Bata no liquidificador o cream cheese com os leite condensados e despeje na travessa.

Leve ao forno por 40 minutos.

Deixe esfriar por 20 minutos.

Leve a geleia ao fogo para desformar os gomos e despeje por cima.

Bote para gelar e aprecie uma delícia de receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30332-cheesecake-de-framboesa.html>