

# CHEESECAKE COM GOIABADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
100 g de manteiga ou margarina  
1 colher de açúcar de baunilha  
1 gema  
1 colher de sobremesa de fermento em pó químico

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de requeijão  
1 caixa de leite condensado  
a mesma medida caixa de leite  
1 colher de açúcar de baunilha  
1 gema peneirada  
2 colheres de amido de milho

### CALDA:

Calda: 1/2 tablete de goiabada  
1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o requeijão, o leite, o leite condensado, o amido de milho, a gema peneirada e o açúcar de baunilha até formar um creme homogêneo e reserve.

### MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga, a gema, o açúcar de baunilha e o fermento. Amasse tudo até que fique uma massa consistente, se necessário adicione 1 ou 2 colheres de leite, até dar o ponto.

Estique a massa em uma forma untada com óleo, fure com um garfo e acrescente o recheio.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos em temperatura de 180°C.

#### CALDA:

Calda: Em uma panela adicione meio tablete de goiabada com uma xícara de água.

Leve ao fogo até dissolver por completo.

Após assada a torta adicione a calda e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30635-cheesecake-com-goiabada.html>