

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>