

CHEESECAKE DE RICOTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de bolacha maizena
250 g de margarina ou 1 tablete da mesma

RECHEIO:

Recheio: 400 g de ricota
1 lata de leite condensado
200 ml de leite
3 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
1 limão siciliano
1 caixa de morango ou qualquer outra fruta silvestre que optar

SEGUNDA OPÇÃO DE COBERTURA:

Segunda opção de cobertura: 1 compota de geleia de frutas
1 limão siciliano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triturar bolacha de maizena no liquidificador até virar uma farinha.
Colocar em uma tigela ou prato refratário, adicionar a manteiga e misturar até ficar uma farofa úmida.
Colocar em uma forma redonda com fundo removível, você deve modelar a massa com os dedos na forma.
Você pode optar em fazer uma camada fina ou uma camada mais grossa, após modelar a massa, colocar no refrigerador enquanto prepara o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Ferva o leite.
Coloque no liquidificador, o leite, o leite condensado e os ovos.

Acrescente a ricota e bata por uns 3 minutos.

Retire a massa que está no refrigerador e coloque o recheio.

Leve para assar por 40 minutos em temperatura de 180°C.

COBERTURA:

Cobertura: Fazer uma calda com a água, o açúcar e o suco do limão.

Acrescentar as frutas e deixar ferver por uns 15 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Se você quiser que as frutas fiquem mais inteiras deixe por 15 minutos ou então você pode deixar ferver por uns 20 minutos.

Na segunda opção coloque a compota de geleia em uma panela, com o suco de um limão e mexa por uns 5 minutos.

Após assar o cheesecake retire do forno e coloque a cobertura.

Coloque no refrigerador por umas duas horas ou mais para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31406-cheesecake-de-ricota.html>