

CHEESECAKE PRÁTICO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 400 g de ricota

1 caixinha de creme de leite

2 ovos

1 caixa e 1/2 de leite condensado

150 g (embalagem pequena) de cream cheese

BASE DE BOLACHAS:

Base de bolachas: 1 pacote de bolacha maisena

5 colheres de sopa de margarina

CALDA:

Calda: 1 vidro de geleia de sua preferência, aproximadamente 100 ml

MODO DE PREPARO

BASE DA TORTA:

Base da torta: Bata as bolachas maisena no liquidificador até obter uma farinha.

Acrescente a margarina e misture com a mão até obter uma farofa espessa.

Aperte essa farofa em uma forma de fundo removível, no fundo e nas laterais. Leve ao forno a 180°C por 5 minutos e reserve.

Bata a ricota, o creme de leite, os ovos, leite condensado e o cream cheese no liquidificador, até que a ricota esteja toda dissolvida.

Despeje o creme obtido no liquidificador sob o fundo de bolachas.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos, faça o teste do palito.

Quando a torta já estiver fria, coloque a caldinha de geleia, sirva gelada.

CALDA:

Calda: Em uma panela coloque a geleia, acrescente cerca de 20 ml de água e leve ao fogo, até homogeneizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32125-cheesecake-pratico.html>