

CHEESECAKE DO RAFAEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maizena

4 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 copo de requeijão

1 copo de iogurte natural

4 ovos

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de morango

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito no liquidificador até virar uma farofa. Em seguida coloque a farofa num recipiente e misture com a margarina usando as pontas dos dedos.

Coloque essa massa numa assadeira de fundo removível, forrando o fundo da assadeira e as laterais.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por apenas 10 minutos. Deixe esfriar um pouco.

RECHEIO:

Recheio: Junte todos os ingredientes do recheio no liquidificador e bata em velocidade alta até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

COBERTURA:

Cobertura: Após lavar e picar os morangos, leve ao fogo junto com o açúcar. Mexa sempre até virar uma geleia.

Despeje calmamente o recheio sobre a massa que está na assadeira e leve ao forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 25 a 30 minutos ou até perceber a consistência mais firme do recheio. Deixe esfriar um pouco e finalize colocando a geleia de morango por cima do recheio.

Leve à geladeira. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32208-cheesecake-do-rafael.html>