

CHEESECAKE COM LIMONADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacotinho de biscoito maria (aprox. 133g)

70g de manteiga sem sal derretida

CREME:

Creme: 600g de cream cheese

3/4 xícara de açúcar refinado

2 ovos

1 colher de sopa de farinha de trigo

Suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Primeiro faça a massa.

Quebre os biscoitos em um processador.

Misture a manteiga, já derretida aos biscoitos quebrados.

Deite a massa em uma fôrma redonda de 24 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. A fôrma pode ser fixa ou de fundo removível, dependendo de como você queira servir.

Empurre bem a massa no fundo da fôrma, formando uma casca bem fina, subindo até as bordas.

Para fazer o creme bata tudo em uma batedeira.

Primeiro bata levemente todo o cream cheese (é importante que esteja em temperatura ambiente).

Acrescente todo o açúcar e bata novamente até misturar.

Acrescente os ovos, um de cada vez. E bata até misturar completamente, um de cada vez.

Por fim, acrescente a farinha de trigo e o suco de limão e bata até misturar.

Deite o creme em cima da massa e leve ao forno por 45 minutos, em fogo baixo, cerca de 150°C (preaquecido por 10 minutos).

Depois dos 45 minutos, desligue o fogo e não o abra! Espere o forno esfriar completamente, de 2 à 3 horas. Só depois de frio, abra e retire o cheesecake. Leve à geladeira e sirva quando gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32706-cheesecake-com-limonada.html>