

CHEESECAKE DE AMORA LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de margarina light (qualy light)
2 colheres de sopa de água
1 colher de sobremesa de fermento em pó royal

RECHEIO:

Recheio: 1/2 ricota (300 g)
200 ml de leite desnatado frio
1 envelope de gelatina sem sabor diluída em 1/2 xícara de água (30 segundos para hidratar + 30 segundos no micro-ondas)
1 colher de adoçante (tal qual)

COBERTURA:

Cobertura: 1 vidro de geleia de amora diet (pode substituir por morango, uva ou framboesa)

MODO DE PREPARO

Amassar os ingredientes da massa com as mãos e espalhar em uma forma untada e enfarinhada.
Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até corar. Retire do forno.
Bata os dois primeiros ingredientes do recheio no liquidificador.
Acrescente os outros ingredientes, bata novamente e espalhe por cima da massa fria.
Coloque na geladeira por 30 minutos para endurecer o recheio.
Leve a geleia no micro-ondas por 1 minuto na potência alta.
Mexe e coloque ela novamente por mais um minuto, até ficar com a consistência mole.
Cobrir o cheesecake com esta cobertura.
Manter na geladeira.
Colocar em forma retangular 25 x 30 cm ou quadrada 25 x 25 cm (fica mais alto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33160-cheesecake-de-amora-light.html>