

# CHEESECAKE LIGHT DA KIKA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito tipo maisena ou maria

150 g de manteiga derretida (de preferência light)

### RECHEIO:

Recheio:300 g de queijo tipo ricota

1 e 1/2 xícara (chá) de leite (de preferência desnatado)

2 ovos

1 pacote de gelatina incolor

4 colheres (sopa) de adoçante

raspas de 1 limão

### COBERTURA:

Cobertura:1 pote de cream cheese (de preferência light)

1 pote de geleia diet (sabor de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Triture as bolachas no mini processador.

Misture as bolachas e a manteiga com a mão.

Forre o fundo e a lateral de um refratário.

### RECHEIO E MONTAGEM:

Recheio e montagem:Hidrate a gelatina com um pouco de água.

Corte a ricota em pedaços.

Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador.

Despeje o recheio sobre a massa.

Asse tudo por 30 minutos a 220°C ou até começar a dourar.

Espere esfriar e deixe na geladeira até ficar bem firme.

Espalhe o cream cheese e a geleia por cima e pode servir.

Se quiser decore com frutas e geleia misturadas do mesmo sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33513-cheesecake-light-da-kika.html>