

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>