

CHEESECAKE (NEW YORK)

INGREDIENTES

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 1 caixa de morango

1 xícara de açúcar

Suco de ½ limão

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 175°C.

Unte uma forma de torta redonda com abertura lateral (aro removível).

Triture os biscoitos maizena no liquidificador e separe em uma tigela.

Derreta 2 colheres de sopa de manteiga sem sal em banho maria.

Misture a manteiga derretida na tigela com os biscoitos triturados e misture bem até formar uma massa que dê para forrar o fundo da assadeira.

Coloque a massa no fundo da forma da torta e vá apertando com as mãos para preencher possíveis lugares que fiquem sem massa. Depois de preencher o fundo da forma faça alguns furos com o garfo e coloque para dourar no forno durante 5 minutos. Esta será a crosta que servirá de base para o cheesecake. Depois que dourar retire do forno e reserve. Bata o cream cheese na batedeira com batedor especial e caso não tenha bata apenas com um dos batedores ao invés dos dois.

Vá acrescentando o açúcar até ficar homogêneo.

Misture o leite e, em seguida, acrescente os ovos, um de cada vez, misturando apenas o suficiente para incorporar. Acrescente o creme de leite azedo, a baunilha e a farinha de trigo nesta sequência até ficar bem homogêneo. Cuidado para não bater demais. Despeje a massa na forma com a crosta preparada, passando na peneira para homogeneizar e deixar mais cremosa e evitar que fique alguns pelotinhos.

Envolva a forma em papel alumínio para evitar vazamentos e coloque em banho maria (com água já fervente até a metade da altura da forma).

Asse em forno preaquecido a 175°C por aproximadamente 1 hora.

O ponto certo se verifica balançando um pouco a forma e vendo se o centro do cheesecake ainda está meio mole (úmido).

Se estiver muito mole deixe mais um pouco. O ideal é ficar com a consistência de um pudim. Desligue o forno e deixe esfriar no forno mesmo com a porta fechada por 5 a 6 horas, o que impede rachaduras.

Depois que retirar do forno coloque na geladeira por mais 2 horas antes de acrescentar a calda e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35002-cheesecake-new-york-2.html>