

CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de biscoito tipo maisena triturados
3 colheres (sopa) de margarina (40 g)
2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado (25 g)

RECHEIO:

Recheio: 4 ovos inteiros
250 g de ricota
1 copo de requeijão (250 g)
8 colheres (sopa) de açúcar (96 g)
1 colher (chá) de baunilha (2 ml)
1 colher (chá) de raspas de laranja (2 g)

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de frutas vermelhas congeladas
3 colheres (sopa) de açúcar (36 g)
1 colher (sopa) de suco de limão (10 ml)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela, junte o biscoito, a margarina, o leite em pó e misture bem com as mãos até formar uma farofa.
Forre o fundo de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro) pressionando com o auxílio das costas de uma colher.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter um creme homogêneo. Despeje sobre a massa e leve ao forno baixo (150°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos. Retire e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela pequena, coloque as frutas, o açúcar, o limão e 2 colheres (sopa) de água. Deixe

cozinhar em fogo baixo por 8 minutos, desligue e espere esfriar.

Coloque a calda fria sobre o cheesecake e leve à geladeira. Sirva quando estiver gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35077-cheesecake-com-frutas-vermelhas.html>