

CHEESECAKE FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito de chocolate moído

3 colheres de margarina derretida

RECHEIO:

Recheio: 300 g de cream cheese

1 pote de iogurte natural 170 g

1 lata de leite condensado

Suco de meio limão taiti

1/2 xícara de água

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 150 g de amoras ou framboesas ou morangos

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o biscoito com a manteiga formando uma farofa e forre a forma de fundo removível, pressionando para formar uma base uniforme. Leve ao forno médio por 5 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Na batedeira, bata o cream cheese com o iogurte e o leite condensado até obter um creme, aos poucos junte o suco do limão e a gelatina hidratada e dissolvida, mexa bem até ficar homogêneo. Despeje sobre a massa e leve para gelar por 2 horas ou até ficar firme.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela junte a fruta escolhida (amora, framboesa ou morango) e o açúcar. Cozinhar em fogo baixo por 10 minutos ou até formar uma geleia grosseira. Deixe esfriar e aplique no cheesecake, volte para geladeira por mais uma hora e desenforme. Se preferir uma cobertura firme, adicione meio pacote de gelatina sem sabor hidratada e derretida à cobertura.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35892-cheesecake-facil.html>