

CHEESECAKE DIETÉTICO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 ovo

1 xícara de trigo

1 xícara de açúcar mascavo

2 colheres de margarina sem sal

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo processado tipo Philadelphia

1 e 1/2 colher de sopa adoçante para forno e fogão (Tal e Qual)

suco de 1/2 laranja

400 ml de nata (creme de leite fresco)

1/2 colher de sopa de extrato de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de morangos lavados e picados

1 colher de sopa adoçante para forno e fogão (Tal e Qual)

suco de meia laranja

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Misturar o ovo, o trigo, o açúcar mascavo e a margarina até obter uma massa homogênea.

Despejar em uma forma média de encaixe lateral para facilitar a retirada.

Assar no forno preaquecido a 180°C, por 20 minutos ou até dourar bem e deixar esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo em uma panela os morangos bem picados com o suco de laranja e o adoçante em fogo médio e mexa até formar um molho homogêneo.

Deixe levantar fervura e deixe ferver, sempre mexendo por 3 minutos.

Desligue o fogo, deixe esfriar.

Leve à geladeira por 4 horas em um recipiente coberto.

RECHEIO:

Recheio: Bata a nata com o adoçante até obter ponto de chantili.

Adicione os outros ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea.

Cubra a base com a mistura e leve à geladeira por 4 horas.

Cubra com a cobertura de morango antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36523-cheesecake-dietetico.html>