

CHEESECAKE DE GOIABA FÁCIL

INGREDIENTES

1 caixinha (395 g) leite condensado

1 caixinha (395 g) creme de leite

1 potinho cream cheese (250 g)

1 gelatina sem sabor

1 pacote biscoito maisena

3 colher sopa de margarina

3 goiabas bem maduras

1/2 xícara de açúcar

2 colheres sopa creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata o biscoito no liquidificador até que se forme uma farinha.

Em uma tigela, misture a farinha de biscoito com a margarina e forre o fundo de uma forma.

Leve ao forno médio por 8 minutos.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o cream cheese e a gelatina sem sabor já hidratada.

Despeje o conteúdo na tigela com o biscoito e leve à geladeira.

Enquanto gela, prepare a cobertura. Tire o máximo de sementes da goiaba e corte-a em pequenos pedaços.

Derreta o açúcar, e jogue as goiabas. Deixe ferver. Acrescente as 2 colheres de creme de leite e pronto.

Aguarde o creme branco endurecer para jogar a cobertura.

Aguarde a sobremesa gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37694-cheesecake-de-goiaba-facil.html>