MINI CHEESECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 1/2 xícara (190 g) de farinha de trigo

1/3 xícara (65 g) de açúcar

1 ovo batido

1/2 xícara (115 g) de manteiga amolecida

RECHEIO:

Recheio:200 g de cream cheese

1 sachê de gelatina incolor

3/4 de uma lata de leite condensado

1 e 1/2 pote de iogurte natural desnatado

1 colher chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa de açucar

CALDA:

Calda:1 caixa de morangos frescos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 200° C.

Unte uma forma de fundo removível de 25 cm de diâmetro, ou forminhas de alumínio para cupcakes, como eu fiz, com manteiga.

Em um recipiente junte a farinha de trigo, o açúcar, o ovo batido e a manteiga e misture bem.

Forre o fundo da forma com essa massa.

Com um garfo faça vários furos na massa.

Asse-a por 15 minutos.

Tire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque a gelatina para hidratar em 5 colheres de água.

Bata o cream cheese, o iogurte, a baunilha e o açúcar no liquidificador por uns 4 minutos.

Leve a gelatina ao micro-ondas em potência alta por 15 segundos. Com o liquidificador ligado junte a gelatina ao creme de queijo.

Despeje o creme sobre a massa já assada e fria e leva a geladeira para firmar o recheio.

CALDA:

Calda:Coloque os morangos limpos e picados em uma panela com o açúcar e a água.

Deixe ferver e vá tirando a espuma rosa clara que se formar.

Fique cozinhando até formar uma calda mais espessa.

Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Coloque por cima da torta e deixe em temperatura ambiente.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Deixar na geladeira por umas 2 h, depois é só servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38338-mini-cheesecake-de-morango.html