CHEESECAKE DE MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de biscoito maizena

130 g de manteiga (temperatura ambiente)

CREME:

Creme:400 g cream cheese

200 g creme de leite

1 lata de leite condensado

100 ml de leite

12 g gelatina sem sabor e incolor

GELEIA:

Geleia:200 g morangos

2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito no liquidificador.

Misture a farinha de biscoito com a manteiga à mão, até ficar uma massa que esfarele.

Monte a massa em uma forma de fundo removível.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C, por 10 minutos.

Reserve e deixe esfriar.

CREME:

Creme: Dissolva a gelatina no leite e reserve.

Bata na batedeira o leite condensado, creme de leite e o cream cheese por 3 minutos.

Por fim acrescente a gelatina dissolvida e bata até ficar homogênea.

Coloque o creme na massa totalmente fria e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

GELEIA:

Geleia:Leve ao fogo os morangos com duas colheres de açúcar.

Mexa até derreter todo açúcar.

Deixe ferver até criar consistência de geleia.

Por fim coloque por cima do creme já gelado e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38341-cheesecake-de-morangos.html