

# CHEESECAKE DE MORANGO DA VITÓRIA JULIANNA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena

180 g margarina

1 pitadinha de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 ricota

1 caixa de leite condensado

1 envelope de gelatina sem sabor

suco de 1 limão

### COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de geleia de morango

morangos frescos para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata os biscoitos no liquidificador até ficar em pó.

Coloque a pitada de sal e acrescente margarina até formar uma massa homogênea.

Forre a forma de fundo removível e aperte bem.

Asse em forno moderado.

### RECHEIO:

Recheio: Hidrate a gelatina como diz na embalagem e acrescente meia xícara de água bem quente, reserve.

Bata a ricota, a gelatina reservada, o suco do limão e o leite condensado no liquidificador.

Despeje o recheio na torta e leve à geladeira para endurecer.

Quando estiver firme decore com a geleia e os morangos.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38466-cheesecake-de-morango-da-vitoria-julianna.html>