

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.