

CHEESECAKE COM COBERTURA DE MORANGO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de biscoito maizena
100 g de manteiga sem sal gelada
2 colheres (sopa) de licor de cacau
1 ovo

MASSA:

Massa: 300 g de ricota fresca
1 lata de leite condensado
4 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 400 g de morangos frescos
1/2 xícara (chá) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito no liquidificador até virar pó.

Acrescente a manteiga, o ovo e o licor e misture até formar uma massa homogênea.

Forre o fundo de uma assadeira (de preferência de fundo removível).

Bata a ricota, o leite condensado, os ovos e a essência no liquidificador.

Despeje na forma e asse em forno preaquecido a 180°C até que a massa e a base fiquem firmes.

Deixe esfriar, de preferência sob refrigeração.

Em uma panela, coloque os morangos frescos picados e o açúcar cristal e aqueça em fogo baixo até que estejam bem macios e forme uma calda espessa.

Desenforme a torta e espalhe a cobertura.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38563-cheesecake-com-cobertura-de-morango.html>