

CREME CHEESECAKE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

400 g de cream cheese
2 colheres de suco de limão
200 g bolacha de maisena (trituradas)
4 colheres cheias de manteiga
1/2 xícara de açúcar
3 ovos
Geleia de framboesa

MODO DE PREPARO

Misture a bolacha de maisena (triturada no processador) com a manteiga até virar uma pasta.

Coloque em uma forma com fundo removível e reserve na geladeira por 40 minutos.

Misture no liquidificador o cream cheese, limão, os ovos e o açúcar.

Acrescente na forma e leve ao forno por 40 minutos com o forno em 180°C.

Após assar deixe esfriar, coloque a geleia e coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39355-creme-cheesecake-de-framboesa.html>