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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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