

CHEESE DIFERENTE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 caixa de gelatina de morango (45 g)
- 350 ml de água
- 300 g ou 1 xícara e 1/2 de morango picado
- 1 pote de cream cheese (200 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitiro (115 g)
- 1 caixa ou lata de creme de leite (300 g)
- 1 e 1/2 xícara de leite (300 ml)
- 1 envelope de gelatina em pó incolor (12 g)
- 1 pacote e meio de biscoito de maisena
- 3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture o biscoito de maisena no liquidificador ou processador, misture com a margarina derretida até formar uma pasta com essa mistura e forre o fundo da forma.

MASSA:

Massa: Dissolva o gelatina em pó em 250 ml de água fervente.

Misture o cream chesse, o leite, o creme de leite, o açúcar de confeitiro, a gelatina em pó incolor já dissolvida até formar um creme homogêneo.

Coloque em cima da camada de biscoitos, leve à geladeira por quinze minutos ou até ficar com consistência.

Dissolva a gelatina de morango em água fervente, conforme as instruções da caixinha.

Coloque os morangos picados e logo após despeje a gelatina por cima, leve à geladeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40114-cheese-diferente-de-morango.html>