

CHEESECAKE DE AMORA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito Maizena triturado

100 g de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

3 gemas

200 g de ricota fresca

1 copo e 1/2 de requeijão (225g)

3 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara de água

1 vidro de geleia de amora

1 colher de chá de amido de milho

MODO DE PREPARO

Amasse o biscoito triturado e a manteiga até que se crie uma farofa consistente. Em uma assadeira de aro removível, forre as laterais e o fundo removível com a farofa. Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 5 minutos. Retire e deixe esfriando.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do recheio até que fique homogêneo. Despeje sobre a massa pré-assada. Leve ao forno até que o recheio fique firme. Não deixe dourar muito para que a massa do fundo não queine. Após, deixe na geladeira.

Leve os ingredientes da cobertura ao fogo até ferver e ficar brilhando. Espalhe sobre a torta gelada.

O ideal é deixar na geladeira por duas horas para retirar do aro removível e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40554-cheesecake-de-amora.html>