

CHEESECAKE CAYMAN ISLAND

INGREDIENTES

1/2 pacote de biscoito integral moído (100 g)
450 gramas de queijo tipo cottage
450 gramas de cream cheese
1 e meia xícara de chá de açúcar (240 g)
4 ovos
2 colheres de sopa de suco de limão
1 colher de chá de essência de baunilha
3 colheres de sopa de amido de milho
1/2 xícara de chá de margarina sem sal
1/2 litro de creme de leite fresco gelado

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de fundo removível.

Forre o fundo da forma com biscoito e reserve.

Bata a batedeira o queijo cottage e o cream cheese até obter um creme homogêneo.

Acrescente o açúcar (velocidade mínima), em seguida junte o suco de limão, a essência de baunilha e o amido de milho.

Acrescente a margarina e o creme de leite.

Continue batendo até obter uma mistura de consistência cremosa e suave.

Despeje o creme na forma reservada.

Asse em forno preaquecido.

Desligue e mantenha o cheesecake no forno ate amornar.

Desenforme completamente frio e se preferir decore a superfície com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42389-cheesecake-cayman-island.html>