CHEESECAKE DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de biscoito maisena

4 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de canela em pó

RECHEIO:

Recheio:1 envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor

5 colheres (sopa) de água

2 xícaras (chá) de leite longa vida

4 colheres (sopa) de cappuccino em pó

1 xícara (chá) de açúcar

1 caixinha de creme de leite (200g)

3 xícaras (chá) de ricota amassada

COBERTURA:

Cobertura:2 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de água (30ml)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os biscoitos no processador por 2 minutos ou até obter uma farofa. Junte a margarina e a canela. Misture bem por 4 minutos ou até obter uma farofa úmida.

Unte uma assadeira de aro removível (21 cm de diâmetro) com margarina. Forre o fundo e as laterais da assadeira com a massa, pressionando bem com a ponta dos dedos. Leve à geladeira por 30 minutos ou até a massa ficar firme.

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela refratária pequena, despeje a gelatina e adicione a água. Misture e deixe hidratar por 5 minutos. Em seguida, leve a tigela ao fogo, em banho-maria, por 5 minutos ou até a gelatina dissolver. Retire e

transfira para o copo do liquidificador.

Junte o leite, o cappuccino, o açúcar, o creme de leite e a ricota. Bata por 2 minutos ou até obter uma mistura cremosa.

Despeje o recheio sobre a massa, nivelando-o.

Leve o cheesecake à geladeira por 3 horas ou até o recheio endurecer.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque a margarina, o chocolate, o açúcar e a água.

Leve ao fogo por 1 minuto ou até ferver. Retire do fogo e reserve.

No momento de servir, coloque uma fatia no prato e despeje a calda por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42572-cheesecake-de-cappuccino.html