

CHEESECAKE DE RICOTA E GOIABADA – ÁUREA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 395g de Leite Condensado Áurea

300g de Ricota

1 Lata de Creme de Leite

CALDA:

Calda: 1/2 Pacote de Goiabada Áurea 400g

1/2 Copo de Água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar com uma colher ou com as mãos, formando uma farofa, e forrar uma fôrma de aro removível (preferencialmente) apertando bem a farofa contra o fundo e os lados da fôrma. Não precisa fazer muito alto nos lados, bastam uns 3 cm. Se você não tiver uma fôrma de aro removível, pode fazer em qualquer uma redonda, mas só coma a torta pelo menos 24 horas depois de feita, pois a umidade adquirida ajuda a desgrudar a massa da fôrma.

RECHEIO:

Recheio: É só bater os três primeiros ingredientes no liquidificador e misturar bem a gelatina derretida com uma colher. Despejar sobre a fôrma com a massa de biscoitos e levar para gelar por, pelo menos, 2 horas (melhor de um dia para o outro).

CALDA:

Calda: Leve ao fogo e mexa até desfazer a goiabada por completo. Deixe esfriar e aplique a calda sobre a torta gelada. Você pode também, alternativamente, usar um vidro de geléia de goiabada ou outro sabor de sua preferência, também dissolvida em um pouco de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43272-cheesecake-de-ricota-e-goiabada-aurea.html>