

# CHEESECAKE DE GOIABA – ÁUREA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 200 g margarina sem sal (65 por cento lipídios)  
2 colheres (sopa) de Doce em Pasta com Leite e Chocolate Áurea  
3 colheres (sopa) chocolate em pó  
2 gemas peneiradas  
1 pitada sal  
Farinha de trigo até a massa soltar da mão.

### CREME DE QUEIJO TIPO CREAM CHEESE:

Creme de queijo tipo cream cheese: Coloque no liquidificador  
400 g de requeijão sache  
1 lata de leite condensado  
200 ml de iogurte natural  
500 ml de leite de vaca  
400 g de creme de leite  
2 sachês de gelatina incolor sem sabor  
1/2 xícara de água morna para desmanchar a gelatina (colocar por último no liquidificador)  
250 g queijo branco picado (colonial branquinho, ricota ou queijo minas)

### CREME DE GOIABA:

Creme de Goiaba: 6 colheres (sopa) de Recheio de Goiaba Áurea  
2 colheres (sopa) de glucose  
3 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher de suco vermelho sem açúcar, apenas para dar coloração (pacotinho 5gr)  
1 goiaba triturada com semente  
1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture bem as gemas, a margarina, o doce em pasta com leite e chocolate Áurea, o chocolate em pó, a

pitada de sal e vá acrescentando a farinha, até soltar da mão.

Dica: não aperte demais, nem amasse muito, pois a gordura fica mole e pede mais massa, onde a massa fica mais dura, portanto, amasse bem até soltar a massa da mão, para ficar tipo massa amanteigada.

Coloque em uma forma com fundo removível com 24 cm de diâmetro, espalhe no fundo e até na metade das laterais. Faça furinhos no fundo da forma com ajuda de um garfo, para não criar bolhas. Deixe dar uma leve assada em forno com temperatura 160°C, preaquecido uns 10 minutos. Deixe esfriar, passe uma pincelada de óleo onde está livre de massa e coloque a mistura do creme de queijo tipo cream cheese.

#### CREME DE QUEIJO TIPO CREAM CHEESE:

Creme de queijo tipo cream cheese: Bata tudo no liquidificador, coloque por último a gelatina e misture mais um pouco, coloque por cima da base da torta e leve para gelar. Depois de ficar umas quatro horas na geladeira e ficar bem firme espalhe o creme de goiaba.

#### CREME DE GOIABA:

Creme de Goiaba: Leve ao fogo até apurar um creme em forma de gel, deixe esfriar, tire a torta da forma e coloque o creme por cima da torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43355-cheesecake-de-goiaba-aurea.html>