CHEESECAKE MARAVILHA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de biscoito de maisena

3 colheres de margarina

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo:3 ovos inteiros

2 copos de iogunte natural

2 copos de requeijão cremoso

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura:6 maracujás maduros

10 colheres de açúcar

2 colheres de mel

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos no liquidificador.

Transfira para um recipiente e misture a margarina.

Amasse com as mãos até obter a consistência de massa de empada.

Forre as laterais e o fundo de uma forma redonda com fundo removível (não é necessário untar).

Coloque a forma com a massa na geladeira por 15 min enquanto prepara o creme de queijo e preaqueça o forno a 180ºC.

CREME:

Creme:Bata todos os ingredientes no liquidificador até a mistura ficar homogênea (fica com a consistência fluida como a mistura de pudim).

Coloque o creme dentro da forma contendo a massa e leve ao forno.

Asse até o creme ficar firme (aproximadamente 30 minutos).

GELEIA:

Geleia:Coloque a polpa dos maracujás em uma panela com o açúcar e o mel.

Leve ao fogo baixo mexendo eventualmente até reduzir e engrossar um pouco.

Quando o a massa estiver assada e morna. coloque a geleia por cima formando a cobertura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43470-cheesecake-maravilha-de-maracuja.html