

CHEESECAKE DE MARACUJÁ E MANGA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 pacote de biscoite de preferencia de aveia e mel

1/2 xíc de chá de manteiga

PARA RECHEIO:

Para recheio: 2 ovos

2 embalagens de cream cheese (300 g) cada

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de chá de suco de maracujá

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 2 mangas grandes maduras

suco de 1/2 limão

1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Preaqueça o forno a 180°C

No liquidificador triture os biscoitos. Coloque em uma vasilha junto com a manteiga e com a colher misture até virar massa.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: No liquidificador bata bem os ovos com o cream cheese, o açúcar e o suco de maracujá. Despeje sobre a massa e leve ao forno por 30 minutos ou até que doure ligeiramente. Deixe esfriar e leve à geladeira.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: Coloque a manga em cubos pequenos em uma panela média e com, as mãos, esprema os caroços para aproveitar o sumo. Junte o suco de limão, açúcar e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando. Após abrir fervura, deixe por 10 minutos. Passe para uma vasilha pequena, deixe esfriar e leve à geladeira. Antes de servir, despeje sobre o cheesecake.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43492-cheesecake-de-maracuja-e-manga.html>