

CHEESECAKE DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito maizena
- 150 g de margarina
- 500 g de creme de ricota
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 300 g de frutas a sua escolha (recomenda-se: morango, uvas, cereja, ou amora)
- 1 vidro de geleia do sabor da fruta escolhida

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o biscoito em um liquidificador ou mixer até virar pó.

Misture o biscoito moído com a margarina até formar uma massa homogênea.

Forre o fundo de uma travessa com a massa. Usando um palito ou garfo faça pequenos furos por toda a massa.

Leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 15 minutos. Retire e deixe a massa esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Dissolva a gelatina em água quente.

Misture a gelatina, o creme de leite, o leite condensado e o creme de leite (manualmente ou no liquidificador).

Despeje o recheio sobre a massa já fria.

Leve a geladeira por pelo menos 4 horas.

COBERTURA:

Cobertura: Cubra todo o recheio já solidificado com a geleia.

Corte as frutas e distribua por cima do recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44807-cheesecake-de-frutas.html>