# CORAÇÃO DE AMOR

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

300 g de cream cheese

1 copo de requeijão

1 pacote de gelatina incolor

1 pacote e meio de bolacha maizena

400g de frutas vermelhas a gosto

1 xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PARA A MASSA:

Para a massa: Triture bem as bolachas e pingue um pouco do creme de leite para dar liga na à massa. Espalhe numa forma de aro removível. Asse por 10 minutos em forno baixo, preaquecido.

### PARA O CREME:

Para o creme: Bata no liquidificador o leite condensado, uma lata de creme de leite, o requeijão e o cream cheese. Prepare a gelatina incolor e acrescentar no liquidificador. Quando tiver bem homogêneo, despeje o creme sobre a massa e leve à geladeira (ou freezer por 1 hora).

### PARA O CREME:

Para o creme: Bata no liquidificador o leite condensado, uma lata de creme de leite, o requeijão e o cream cheese. Prepare a gelatina incolor e acrescentar no liquidificador. Quando tiver bem homogêneo, despeje o creme sobre a massa e leve à geladeira (ou freezer por 1 hora).

### PARA A CALDA:

Para a calda: Colocar as frutas escolhidas em uma panela, em fogo médio, e espere a mistura soltar água e ficar cremosa, mexendo de vez em quando. Acrescente o açúcar, espere a calda esfriar e despeje sobre o cheesecake gelado ou sirva como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45333-coracao-de-amor.html