

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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