

CHEESECAKE DE TOFU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de maisena

100 g de margarina

RECHEIO:

Recheio: 250 g de ricota

2 xícaras (chá) de leite em pó

1 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de margarina

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de morango picado

1 kiwi picado

1/4 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Triture no liquidificador o biscoito. Reserve.

Derreta a margarina e misture com o biscoito.

Forre uma forma com essa massa.

Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador e distribua sobre a massa.

Leve para assar no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora.

Para a cobertura, misture o açúcar com as frutas picadas e a água e leve ao fogo médio até atingir o ponto de geleia.

Coloque sobre a torta já assada e leve para gelar por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45443-cheesecake-de-tofu.html>