

# CHEESECAKE DA ANINHA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: Biscoito maizena tostines  
100 g de manteiga sem sal  
1 colher de sobremesa de canela em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite moça  
1 caixa de creme de leite  
1 ricota inteira  
Essência de baunilha ou raspas de limão  
1 colher de sobremesa de gelatina incolor  
1/2 xícara de água pra hidratar  
1 colher (sopa) de açúcar opcional

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Triturar o biscoito.  
Derreter a manteiga no micro-ondas.  
Misturar a canela no biscoito triturado, depois a manteiga.  
Forrar numa forma redonda.  
Levar ao forno por 10 a 15 minutos.  
Espere esfriar um pouco.

### RECHEIO:

Recheio: Bater o leite moça o creme de leite e a ricota no liquidificador, dissolver a gelatina, bater junto com os outros ingredientes.  
Despejar na forma suavemente.  
Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas para mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45633-cheesecake-da-aninha.html>