

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 baunilia 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.