

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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