

# CHEESECAKE DE QUEIJO COALHO COM CALDA DE MORANGOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena (depende do tamanho da forma)

250 g de margarina ou manteiga (ou o quanto baste para dar o ponto da massa)

### RECHEIO:

Recheio: 400 g de queijo coalho cortado em cubos médios

3 ovos batidos

1 lata de leite condensado

5 colheres de sopa de farinha de trigo

200 ml de leite

Suco de 1/2 limão

### CALDA:

Calda: 1 caixinha de morangos

1 pacote de gelatina em pó sem sabor

200 ml de água

1 colher de sopa de suco de limão

4 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Triture os pacotes de biscoito maisena até obter uma farinha (quanto mais fina, melhor a qualidade da massa).

Misture a farinha de biscoito com a margarina até obter uma massa homogênea (o ponto é quando ela desgrudar da mão).

Forre com esta massa o fundo e as laterais de uma forma redonda (se possível, desmontável). Esta quantidade dá para uma forma de 30 cm x 6 cm, aproximadamente.

Asse por 5 minutos em forno pré-aquecido e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite, o queijo e os ovos.

Depois, coloque em um recipiente e apenas incorpore manualmente os outros ingredientes: o leite condensado, o suco de limão e a farinha de trigo, batendo bem para desfazer os gomos de massa.

Se necessário, acerte a quantidade de doce, acrescentando leite condensado ou leite comum, a seu critério. Acerte também o azedinho da receita, acrescentando ou não mais de suco de limão.

Encha com esta mistura a forma preparada com a massa de biscoitos.

Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Retire quando a massa estiver levemente estufada e firme nas laterais; e cremosa, mas um pouco consistente, no centro.

#### CALDA:

Calda: Umedeça a gelatina sem sabor como orienta o pacote.

Corte os morangos em pedaços e leve-os para ferver com o açúcar e o suco de limão.

Retire do fogo, junte a gelatina hidratada e espere esfriar um pouco

Espere a cheesecake esfriar, desenforme-a e distribua a calda por cima.

Conserve a cheesecake resfriada por 5 dias na geladeira (se ela durar tanto tempo).

O ideal é não levar ao congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46629-cheesecake-de-queijo-coalho-com-calda-de-morangos.html>