

CHEESECAKE LIGHT COM AMORA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 pacotes de bolacha ao leite "vaquinha" (1 embalagem)

2 colheres de manteiga light sem sal

1/2 xícara de leite

RECHEIO:

Recheio: 2 potes de iogurt light

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 envelope de gelatina sem sabor e sem cor

COBERTURA:

Cobertura: 1 vidro de geleia de amora ou morango

5 colheres de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador triture as bolachas.

Em um recipiente misture as bolachas, manteiga e o leite.

Em uma assadeira com fundo removível (22cm), cubra o fundo e as laterais com a massa feita de bolacha.

E leve para forno com temperatura de 180º por aproximadamente 20 minutos. Retire e deixe esfriar.

No liquidificador bata o iogurt, leite condensado, creme de leite e a gelatina (preparada conforme escrito na embalagem) e misture tudo.

Reserve.

Em uma panela, coloque todo o vidro de geleia e misture. Quando começar a ferver, deligue.

Coloque o creme sobre a "casquinha" e por cima a geleia.

E leve para gelar durante 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47941-cheesecake-light-com-amora.html>