CHEESECAKE COM COBERTURA DE GOIABA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:200 g de biscoito maizena - 1 pacote (ou de leite, leite e mel) triturado no liquidificador até virar uma farinha

1/2 xícara de manteiga ou margarina de ótima qualidade derretida no micro-ondas

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Você tem duas opcoes, pode fazer com ricota e queijo parmesão, ou com cream cheese (aquelas embalagens pequenas que tem no mercado)

3 ovos inteiros

1 lata de leite condensado

1 embalagem de ricota

2 colheres de sopa cheias de queijo parmesão ralado (por favor use a marca Vigor), outra tem cheiro ruim

1 colher de sopa de essencia de baunilha

1 copo pequeno de leite

PARA A CALDA:

Para a calda:300 g de goiabada (no mercado ja vem os potinhos ou embalagens, use uma inteira)

1/2 copo de água

3 colheres de açúcar

Cravo-da-índia (se quiser)

MODO DE PREPARO

Liquidifique todos os ingredientes da massa, reserve

Triture a bolacha maizena, e numa tigela misture com a margarinha/manteiga derretida, mexa com até formar uma farofinha úmida, de modo que, se apertar, ela fica compacta.

Forre o fundo de uma forma de 22 cm de diâmetro (as básicas), de fundo removivel, com a massinha, apertando, compactando até formar uma caminha de massa, subindo pelas laterais,

até compactar a massa pela forma (se não der pra forrar bem as laterais não se preocupe, o importante é embaixo ficar certinho para não vazar).

Leve essa massa na forma ao forno preaquecido (180°C) por no máximo 10 minutos, pra ela dourar (eu uso 8 minutos porque meu forno é forte).

Retire e reserve.

Pegue o recheio liquidificado e despeje levemente, delicadamente sobre a massa de bolachas e leve ao forno de volta para assar por mais ou menos 35 minutos.

Quando tiver leve douradinho em cima, está pronto.

Quando espetar um garfo ele pode sair com uma sujeirinha pois a torta é cremosa mesmo, 35 a 45 minutos está pronto, cuide bem desse ponto.

Retire e reserve,

Derreta levemente em fogo baixo a goiabada (picadinha antes) com o açúcar, água, mexendo sem parar, até virar uma pastinha linda.

Pode até ser que fique com um pouco de pedacinhos, se preferir adicione água, mexendo, até ficar lisinha, senão deixe com pedacinhos, você escolhe.

Desenforme o cheesecake, derrame a cobertura sobre ele, ajeite tudo bonitinho.

Deixe um pouquinho da cobertura pra decorar no prato, ou pra colocar quando cortar os pedaços.

Leve pra gelar, pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49010-cheesecake-com-cobertura-de-goiaba.html