CHEESECAKE DE MORANGO COM RICOTA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:200 g de biscoito tipo Maria

3 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar ou mel

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 pacote de 200 g de ricota fresca

1 bandeja de morangos

250 ml de geleia de morango em pedaços

2 ovos (separar clara e gema)

1 xícara de leite

1/2 caixa de creme de leite

açúcar a gosto (opcional)

1 pacote de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

Triture no liquidificador o biscoito.

Depois, em um recipiente, misture o biscoito, o açúcar e a margarina.

Amasse tudo até ficar uma massa homogênea.

Com essa massa, forre uma forma redonda removível.

Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Bata a clara em ponto neve e reserve.

Misture, no liquidificador a ricota, os morangos (reserve 3 para decorar), as gemas, o leite, creme de leite e o açúcar.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor conforme as recomendações do produto.

Na sequência, acrescente a gelatina sem sabor ao liquidificador, bata tudo até obter uma massa homogênea.

Acrescente o açúcar ou mel, opcionalmente.

Misture delicadamente, com uma colher, a clara em neve a essa mistura.

Despeje o recheio em cima da massa que estava na geladeira.

Leve novamente à geladeira por 2 horas, ou até que o creme esteja firme.

Após, cubra com a geleia de morango (em temperatura ambiente) e decore com os morangos que você havia reservado.

Refrigere por mais 1/2 hora, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50269-cheesecake-de-morango-com-ricota.html