

CHEESECAKE AMERICANO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 pacote de biscoito tipo maizena
3 e 1/2 colheres de sopa de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 450 g de cream cheese (escolher o com o maior teor de gordura)
1/2 caixinha de creme de leite
1 xícara de açúcar
3 ovos ligeiramente batidos
1 pitada de sal

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 1 caixinha de morangos (lavados e sem o talo)
1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o biscoito no liquidificador ou processador e bata até que ele fique completamente triturado.

Misture a biscoito com a manteiga derretida até formar uma massa.

Forre uma forma redonda de apróx. 20 cm, com a massa preparada.

Reserve.

Em uma batedeira, bata o cream cheese e o açúcar, em seguida com a batedeira ligada, adicione o sal e os ovos aos poucos, por último o creme de leite.

Despeje todo o creme na forma, sobre a massa de biscoito.

Coloque em banho-maria, leve ao forno preaquecido em 180°C e asse por 1 hora ou até firmar.

Assim que estiver pronto deixe esfriar e em seguida leve ao freezer por mais 1 hora, ou, de preferência na geladeira por 6 horas.

Bata os morangos no liquidificador com um pouco de água (não é preciso coar).

Coloque-os em uma panela junto com o açúcar.

Leve ao fogo médio e mexer até engrossar e virar uma calda.

Reserve.

Desenforme a cheesecake com cuidado, com a ajuda de uma faca quente, vire a forma sobre um prato, e depois

vire novamente a cheesecake no prato em você irá servi-lá.

Despeje a calda sobre a cheesecake e sirva.

Dicas: se possível prepare com antecedência e deixe mais tempo na geladeira.

Para cortar a cheesecake molhe uma faca na água quente, ela sai retinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51649-cheesecake-americano-com-calda-de-morango.html>