CHEESECAKE DO CHEF MURILO

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maisena

2 copos de 200g de requeijão cremoso

1 caixinha de 200g de Creme de Leite

3/4 de uma lata de Leite Condensado

1 pacotinho de 12 g de gelatina sem sabor "preparado conforme embalagem"

Margarina sem sal

Sal

Geleia a gosto

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador até virar uma farinha, depois dê liga na massa com a margarina e uma pitada de sal, a massa deve ficar úmida e firme.

Enquanto isso, coloque os demais ingrediente, exceto a geleia no liquidificador, e bata por aproximadamente 5 minutos.

Forre uma forma com a massa, de modo que fique uniforme, aperte para que fica bem firme no fundo da forma.

Despeje o creme na forma com cuidado e leve ao freezer por aproximadamente 30 minutos.

Para fazer a calda, basta colocar a geleia a gosto no fogo com um pouco de água e ir mexendo até ficar molinha.

Deixa esfriar e despeje sofre o cheescake quando estiver fria. Retorne a geladeira por mais 30 minutos e sirva.

Não precisa levar a massa no forno, ela fica firme.

A calda, é a gosto eu utilizo um potinho de 230g de geleia, ou goiabada em pasta "muito bom".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52204-cheesecake-do-chef-murilo.html