CHEESECAKE COM DOCE DE FRUTOS SILVESTRES

INGREDIENTES

BASE:

Base:150 g manteiga

1 pacote bolacha maria

1 gema

RECHEIO:

Recheio:1 gelatina de ananás ou limão

250 ml de água quente

2 potes natas (de 200ml) - creme de leite fresco

1 embalagem queijo creme (tipo philadelfia)

doce de frutos silvestres

150 g acúcar

MODO DE PREPARO

PARA A BASE:

Para a base: Triturar a bolacha Maria, juntar a gema de ovo e a manteiga derretida. Forrar o fundo de uma tarteira de fundo amovível.

RECHEIO:

Recheio:Dissolver a gelatina em 250 ml de água quente, mexer bem e deixar esfriar um pouco.

Bater as natas bem firmes, juntar o queijo creme e o açúcar e voltar a bater até ficar um creme grosso e uniforme. Juntar aos poucos a gelatina e mexer bem.

Deitar o preparado sobre a base e levar à geladeira de um dia para o outro ou pelo menos por 3 ou 4 horas.

Desenformar e cobrir com doce de frutos silvestres ou qualquer outro doce de frutos vermelhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53723-cheesecake-com-doce-de-frutos-silvestres.html