CHEESECAKE MORENO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito tipo maisena

5 colheres de sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio:1/2kg de ricota

1 lata de leite condensado

CALDA:

Calda:1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água

2 colheres de café solúvel

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito e misture com a margarina até formar uma massa homogênea. Forre o fundo de uma forma com fundo removível.

Amasse a ricota e bata na batedeira, juntando o leite condensado em fio até ficar bem cremoso. Despeje sobre a massa da bolacha e leve ao forno médio por cerca de 20 minutos.

Leve a geladeira por duas horas antes de desenformar.

Para a calda, misture o açúcar, a água e o café e leve ao fogo médio . Deixe ferver sem mexer até engrossar.

Regue o cheesecake com a calda antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54152-cheesecake-moreno.html