CHEESECAKE DE MORANGO CURITIBA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:½ pacote de bolacha leite ou maisena

½ embalagem de manteiga s/ sal

RECHEIO:

Recheio:2 caixinhas de cream cheese Phildelphia

1 lata de creme leite sem soro

1/3 lata leite condensado

1 limão (suco)

COBERTURA:

Cobertura:3 bandejinhas de morango (cerca de 250g)

3 xícaras açúcar (ou menos, depende do gosto)

1 limão espremido (suco)

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador, coloque em um recipiente e acrescente a manteiga derretida, deixe a mistura homogênea, forre o fundo de uma forma removível.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos, ou até dourar. Deixe esfriar.

Bata o cream cheese, o creme de leite, o leite condensado na batedeira até obter um creme fofo, acrescente o limão e bata mais um pouco. Despeje na forma e leve a geladeira por no mínimo 1 hora.

Coloque os morangos com o açúcar e o limão no fogo, mexendo, até formar uma geleia (mole).

Deixe esfriar na geladeira. Coloque em cima do creme na hora de servir (fica melhor).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54241-cheesecake-de-morango-curitiba.html