TORTA CHEESECAKE DE GOIABA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:4 ovos

450 g de ricota peneirada

2 embalagens de creme de leite (400 g)

1 xícara (chá) de açúcar (160 g)

Suco de 1/2 limão

CALDA:

Calda:400 g de goiabada em cubos médios

1 cravo

casca de 1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture a bolacha no liquidificador até que vire uma farinha, adicione a manteiga e amasse até que fique bem homogênea.

Forre uma forma de fundo removível e reserve.

CREME:

Creme:Bata no liquidificador os ovos inteiros, a ricota, o creme de leite, o açucar e o suco de limão ate que forme um creme.

Despeje sobre a massa leve ao forno para assar aproximadamente 60 minutos.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo todos os ingredientes ate que a goiabada derreta e forme uma calda.

Retire os cravos, deixe esfriar e despeje sobre a torta assada e fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55240-torta-cheesecake-de-goiaba.html