

CHEESECAKE COM CALDA DE AMORAS E MORANGO

INGREDIENTES

200g de biscoito tipo maisena
10 colheres (sopa) de manteiga derretida
300g de cream cheese
2 xícaras (chá) de leite
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar confeiteiro
1 xícara (chá) de creme de leite
2 envelopes de gelatina em pó incolor e sem sabor
Folhas de hortelã para decorar
Uma geleia de morango
300 g de amoras frescas

MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos no liquidificador e triture bem. Em uma vasilha, coloque a manteiga, junte os biscoitos triturados e misture bem os ingredientes formando uma massa. Coloque no fundo de uma fôrma de aro removível de 26cm de diâmetro, pressione bem com os dedos e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos.

No liquidificador, bata o cream cheese e o leite. Adicione o açúcar e continue batendo. Coloque o creme de leite e a gelatina já dissolvida conforme instruções da embalagem e bata rapidamente. Despeje na base já montada no aro removível e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva com a calda de morango ou frutas vermelhas.

Para a calda derreta um pote de geleia de morango com ½ xícara de água até formar uma calda. Reserve. Em outra tigela coloque as amoras com ½ de água e ½ de açúcar. Quebre as amoras em pedaços e mexa até engrossar. Desligue o fogo e junte com a calda de morango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55287-cheesecake-com-calda-de-amoras-e-morango.html>