CHEESECAKE DE MORANGO PRÁTICO

INGREDIENTES

Massa

100 g manteiga

2/3 de pacote de biscoito maisena

Recheio

1 lata de leite condensado

1 pote pequeno de cream cheese

1 pote de iogurte desnatado

Cobertura

6 colheres (sopa) de geleia de morango

3 colheres (sopa) de água morna

1 caixa de morangos

MODO DE PREPARO

Massa

Amasse com a manteiga

Unte uma forma com fundo removível e acomode a massa com as bordas até em cima

Recheio

Colocar sobre a base de massa com cuidado

Assar por 20 minutos a 180° C

Espere esfriar

Faça uma calda com a geleia e a água

Aqueça até engrossar um pouco

Cubra a torta com a calda

Pique os morangos e decore a gosto

Leve à geladeira por 2 horas antes de consumir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6087-cheesecake-de-morango-pratico.html