

CHEESECAKE DE MORANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

Base

200 g de biscoito maria

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

Recheio

300 g de queijo ricota ou cream cheese

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) bem cheia de leite

5 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

Cobertura

300 g de morangos (ou outra fruta de preferência)

1/2 xícara (chá) de açúcar

suco de 1/2 limão médio

1 pitada de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Base

Derreta a manteiga ou margarina (não há necessidade de derreter por completo, pode ser em temperatura ambiente, estando cremosa o suficiente para misturar com o biscoito moído)

Numa assadeira com fundo removível, misture bem a manteiga com o biscoito moído até obter uma massa

Cubra toda a base e um pouco das laterais com a massa, mantendo estabilidade na distribuição

Leve para assar em forno elétrico em temperatura de até 180º C entre 10 e 15 minutos (a depender da potência do forno), reserve

Recheio

Distribua na forma sob a base já assada

Leve ao forno em temperatura de 180º C (preaquecido) por até 40 minutos (a depender da potência do forno)

A massa estará pronta quando um círculo amarelo se formar por cima dela ou quando ao espetar uma faca esta sair com pouca massa grudada

Cobertura

É importante deixar pedaços grandes de morangos para que eles não dissolvam completamente no cozimento

Numa panela leve ao fogo médio todos os ingredientes (morango, açúcar, suco de limão, pitada de sal e essência de baunilha)

Deixar cozinhar por aproximadamente 25 minutos e mexa de vez em quando, até obter a consistência de uma calda de morangos com pedaços

Finalização

Leve à geladeira por no mínimo 6 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2399-cheesecake-de-morango-delicioso.html>