

CHEESECAKE DE MICROONDAS PRÁTICA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito tipo maria ou maisena (200 g)

1/2 xícara de manteiga

2 caixas de cream cheese (queijo cremoso)

4 ovos

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de raspas de limão

1 pote de geleia de sua preferência

MODO DE PREPARO

Triture bem os biscoitos em um processador

Forre o fundo de uma forma de 25 cm de diâmetro com essa mistura

Tire e reserve

Cubra a massa previamente assada com o recheio reservado e leve ao microondas por 8 minutos em potência alta

Cubra o recheio com uma geleia de sua preferência e deixe a torta esfriar completamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3063-cheesecake-de-microondas-pratica.html>