

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Base

1 e 1/2 pacote de biscoito maisena

50 g de manteiga sem sal derretida

Creme

1,25 kg de cream cheese

50 g de creme de leite fresco

300 g de açúcar

5 ovos

2 gemas

essência de baunilha

raspas de limão

45 g de trigo

Calda

2 e 1/2 xícaras de morango

suco de 1 limão

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Base

Coloque na geladeira por 10 minutos

Creme

Bata os ovos com o açúcar, depois acrescente as gemas com a baunilha e por último o trigo com as raspas de limão

Em seguida, misture com o creme e despeje sobre a massa

Depois de assado, deixe na geladeira por 24 horas

Calda

Na hora de servir, espalhe sobre a torta e pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4489-cheesecake-de-frutas-vermelhas.html>