

CHEESECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES

700 g de cream cheese (pode ser o industrial ou duas receitas do caseiro)

300 g de creme azedo (se quiser pode usar iogurte grego no lugar)

2 xícaras de açúcar

1 pacote de biscoito maria ou maisena

150 g de manteiga (mais ou menos 5 colheres de sopa)

4 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

300 g de morango

1 xícara de açúcar

1/2 limão fresco

MODO DE PREPARO

Base

Coloque em uma tigela e hidrate com 100 g da manteiga derretida

Creme

Bata muito bem os ovos em outra tigela e adicione a mistura do cream cheese e mexa até os ovos incorporarem no creme

Cubra o creme com papel alumínio e leve ao forno a 180° C em banho maria por pelo menos 1 hora e 30 minutos (use água fervendo para começar o banho maria)

Calda de morango

Em uma panela coloque os morangos congelados e o açúcar e mexa a fogo algo por aproximadamente 10 min ou até dar o ponto de calda, adicione o suco do limão e mexa por mais 2 minutos

Retire o cheesecake do forno quando o meio do creme não estiver mexendo como se fosse uma gelatina

Em uma outra tigela coloque o restante do creme azedo e 1/2 xícara de açúcar e misture

Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar lá dentro mesmo

Quando estiver frio, desenforme o cheesecake e coloque a calda por cima decorando da forma que achar melhor

Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/750-cheesecake-de-morango.html>