

CHEESECAKE NA TAÇA DE LIMÃO COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro ou 1 caixinha
1 cream cheese de 150 g
1 limão verde
50 g de biscoito maisena
2 colheres (sopa) de manteiga
100 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Primeiro fazemos a base da nossa cheesecake

No processador triture bem fino os biscoitos

Em uma panela derreta a manteiga e misture com a farofa do biscoito

Leve ao fogo baixo por cerca de 5 minutos para deixar torrquinho

Coloque nas taças como a primeira camada

No liquidificador bata o leite condensado, creme de leite e o cream cheese

Após bater os 3 primeiros ingredientes vá adicionando o suco de 1 limão aos poucos por cerca de 1 minuto

Despeje nas taças em cima da farofa de biscoito

Derreta a goiabada com um pouco de água no micro

Vá colocando de 30 em 30 segundos até ficar bem derretida

Despeja na taça sobre a parte branca

Leve para gelar por 1 hora

Decore com folhas de hortelã

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/946-cheesecake-na-taca-de-limao-com-goiabada.html>