

Cheesecake de Amora

Essa receita é diferente das cheesecake que comemos por aí...
Fica deliciosa!



Ingredientes:

- 200 gr. de manteiga em temperatura ambiente;
- 200 gr. de biscoito maria/maisena ou leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 400 gr de cream cheese (uso a marca Philadelphia);

- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 200 gr. de geleia de amora;

Modo de Preparo:

Misture a manteiga com o biscoito triturado, e forre uma forma de aro removível.

Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite e coloque por cima da casquinha de bolacha e leve ao forno (180º) por um 45 minutos. Quando estiver pronta deixe esfriar e coloque a geleia por cima. Deixe na geladeira e sirva gelada.

TEMPO: 1 hora (+ tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$