



Cheesecake de Limão Fácil e Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/cheesecake

Esse cheesecake de limão é aquela sobremesa cremosa, levemente azedinha e refrescante que faz sucesso em qualquer almoço de família. A base crocante de biscoito maisena combina perfeitamente com o creme feito com ricota ou cream cheese, leite condensado e raspas de limão. Apesar do nome chique, a receita é simples, bem explicada e fica pronta em cerca de 90 minutos de preparo mais o tempo de geladeira.

 90 min  10 porções

Ingredientes

- 200 gramas de [biscoito de maisena](#)
- 100 gramas de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 kg de ricota sem sal ou [cream cheese](#)
- 395 gramas de leite condensado
- 60 gramas de açúcar refinado
- 4 gramas de açúcar de baunilha (ou 1 colher de sopa de [extrato de baunilha](#))
- Raspa da casca de 2 [limões](#)
- 4 ovos levemente batidos

Modo de Preparo

1. Comece triturando os biscoitos maisena juntamente com a manteiga até formar uma farofinha úmida
2. Em seguida, forre todo o fundo e as laterais de uma forma redonda (25 cm de diâmetro X 6 cm de altura) de fundo removível com a massa, apertando bem para ficar compacta
3. Leve a forma para o forno preaquecido a 150 °C por cerca de 5 minutos e reserve
4. Enquanto isso, em um recipiente grande, misture a ricota (ou cream cheese), o leite condensado, o açúcar refinado, o açúcar de baunilha (ou extrato de baunilha), as raspas dos limões e os ovos levemente batidos
5. Bata bem até obter uma mistura homogênea e cremosa
6. Despeje o creme sobre a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 160 °C por aproximadamente 1 hora
7. Após esse tempo, desligue o forno e deixe o cheesecake dentro por mais 1 hora, com a porta entreaberta
8. Retire do forno e espere esfriar completamente antes de desenformar
9. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir
10. Sirva gelado e aproveite essa delícia de Cheesecake de Limão!

Dicas da Fia para seu Cheesecake de Limão

- Ricota x cream cheese: a ricota deixa o cheesecake mais leve, enquanto o cream cheese deixa mais cremoso e com sabor mais intenso. Use o que tiver em casa.
- Base bem firme: compacte bem a massa de biscoito no fundo e nas laterais da forma para a base não esfarelar na hora de cortar.
- Importante: não bata demais os ovos: na hora de misturar o creme, evite bater excessivamente depois de colocar os ovos para não incorporar muito ar e evitar rachaduras na superfície.
- Forno baixo e paciência: assar em temperatura baixa e deixar esfriar dentro do forno, com a porta entreaberta, ajuda o cheesecake a não rachar e a ficar com textura perfeita.
- Tempo de geladeira: deixe na geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir para firmar bem e ficar bem geladinho. Se fizer de um dia para o outro, fica ainda melhor.

Você também pode gostar

- [Pudim Refrescante de Limão](#)
 - outra sobremesa gelada e azedinha na medida.
- [Brownie Fácil](#)
 - para combinar com uma bola de sorvete e deixar a sobremesa ainda mais especial.
- [Delícia de Pudim de Cocada](#)
 - opção cremosa para quem ama coco.