



Cheesecake de Morango

www.receitasdafia.com/receitas/cheesecake-de-morango

Aprenda a fazer hoje essa receita de cheesecake que é sem dúvidas uma das melhores sobremesas que existem. Doce na medida certa sem enjoar além de ter presença por ser bonito e todo mundo gosta.

 60 min

 9 porções

Ingredientes

- 1 pacote de [bolacha de maizena](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#) derretida
- 300 g de [cream cheese](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#) sem soro
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 envelope de [gelatina sem sabor](#)
- Água (para hidratar a gelatina)
- 1 xícara (chá) de água (para a calda de morango)
- 5 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 400 g de [morangos](#) picados

Modo de Preparo

1. Em um processador ou liquidificador triture as bolachas até formarem uma farinha.
2. Adicione a manteiga derretida e misture até formar farofinha úmida.
3. Transfira para uma forma redonda, de fundo removível e forre todo o fundo apertando bem.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 10 minutos. Reserve.
5. Em uma batedeira, adicione o cream cheese, o creme de leite, o leite condensado e bata até ficar homogêneo.
6. Hidrate a gelatina com água e esquite no micro-ondas por 30 segundos.
7. Com a batedeira ligada, acrescente a gelatina hidratada e bata até incorporar.
8. Despeje o recheio por cima da base pré-assada e leve para a geladeira por no mínimo 5 horas.
9. Em uma panela, adicione a água, o açúcar, os morangos e mexa sem parar até reduzir bem, engrossar e formar uma calda.
10. Desligue o fogo e deixe esfriar.
11. Desenforme a cheesecake, despeje a calda por cima e decore com morangos.