



CHEESECAKE DE AMORA

CHEESECAKE DE AMORA

INGREDIENTES



- 4 ovos médios e inteiros (50 g cada)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de leite condensado de boa qualidade
- 200 g de creme de leite UHT (1 caixinha)
- 2 colheres (sopa) rasas de amido de milho (15 g)
- 400 g de ricota fresca macia passada pela peneira ou Creme de Ricota
- 150 g de cream cheese tradicional (2/3 de xícara medida)
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão Taiti ou Siciliano
- 1 pitada de sal

- Assar em banho maria a 165°C por mais ou menos 80Min.
- Rende 1350g



Geleia de amoras

- 250g de amoras
- 50g de açúcar refinada
- 1 colher de sopa de calda limão

Modo de Fazer

Leve ao fogo até reduzir toda a água

Essa receita rende 2 cheesecake

