



Cheesecake

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 8 a 10 Porções

Ingredientes

Massa:

- 2 pacotes de biscoito de aveia
- 2 xícaras de chá de ameixas sem caroço

Recheio:

- 3 xícaras de chá de Queijo Cottage Tirolez
- $\frac{3}{4}$ de xícara de chá de iogurte grego
- 3 ovos
- $\frac{2}{3}$ de xícara de chá de açúcar
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Raspas de um limão

Cobertura:

- 2 xícaras de chá de geleia de frutas vermelhas para a cobertura

Modo de Preparo

Para a massa: bata o biscoito no liquidificador até formar uma farofa e coloque em uma tigela grande.

Bata as ameixas em um processador até virar uma pastinha. Junte a ameixa ao biscoito triturado e amasse com as mãos até virar uma massinha.

Na assadeira de fundo removível, acomode a massa compactando no fundo e nas laterais.

Para o recheio: bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje sobre a massa já aberta na forma.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que o creme esteja bem firme. Espere esfriar e desenforme.

Para cobertura: cubra com a geleia, de preferência espalhando por cima da cheesecake. (usamos geleia de frutas vermelhas).

Rende uma forma de 23 cm de diâmetro com 6 cm de altura.