



Cheesecake de Creme de Queijo Minas

Tempo de Preparo:

🕒 01:40

Rende:

🍽️ 8 a 10 Porções

Ingredientes

Massa:

- ½ pacote de biscoito maisena
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (café) de canela

Recheio:

- 2 embalagens de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 ovos

Calda:

- 2 goiabas bem maduras raladas
- 2 xícaras (chá) de água

Modo de Preparo

Massa: No liquidificador ou processador, triture os biscoitos de maisena até obter uma farinha fina.

Em uma tigela, misture a farinha com a Manteiga Sem Sal Tirolez, a água e a canela.

Forre o fundo de uma assadeira com fundo removível com a farofa, pressionando até formar uma camada uniforme.

Leve ao forno médio por 10 minutos para preassar a massa. Depois, reserve.

Recheio: Na batedeira ou liquidificador, coloque o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez, o açúcar, a essência de baunilha, o suco do limão e os ovos. Bata até obter uma mistura uniforme.

Em seguida, despeje o recheio sobre a massa preassada e leve ao forno baixo preaquecido por 40-50 minutos. Retire do forno e leve para gelar.

Calda: Em uma panela, coloque a goiaba e a água. Cozinhe até que a goiabada "derreta" e forme uma calda. Desenforme a cheesecake e regue-a com a calda quente ou fria. Sirva.