

Cheesecake de limão II



Ingredientes: 0 unidade de base
1 embalagem de de bolacha maria
125 grama de manteiga
0 unidade de raspa de limão
0 unidade de recheio:
1 lata de leite condensado
200 grama de queijo creme
1 grama de pacote de natas
5 load de gelatina incolor
0 unidade de sumo de 1 limão

Instruções de preparação:

Base: Desfazer a bolacha e misturar com a manteiga derretida e a raspa do limão. Colocar na tarteira e levar ao frigorifico, enquanto se prepara o recheio. Numa taça misturar muito bem o leite condensado, o queijo creme, as natas e o sumo de limão. Demolhar as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos, escorrê-las num bocadinho de água quente. Adicionar a gelatina ao creme e envolver bem. Verter o recheio sobre a base de bolacha e levar ao frigorifico até solidificar.

Sugestões Adicionais: