



25

Receitas de
Cheesecake

JESSICA DIOGO

25 Receitas de Cheesecake

Jéssica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB

ÍNDICE

1. Cheesecake de limão siciliano	01
2. Cheesecake tradicional	03
3. Cheesecake de goiabada	05
4. Cheesecake INTEGRAL	07
5. Cheesecake de ricota	10
6. Cheesecake de Negresco	11
7. Cheesecake de maracujá	13
8. Boston Cheesecake	15
9. Cheesecake de iogurte grego com calda de frutas vermelhas	18
10. Cheesecake de Banana e Chocolate	20
11. Cheesecake de microondas	22
12. Cheesecake de morango	24
13. Cheesecake com cobertura de damasco	26
14. Cheesecake de laranja	31
15. Cheesecake com Neston	33
16. Cheesecake de doce de leite	35
17. Cheesecake de gelatina	37
18. Cheesecake de romã	39
19. Cheesecake de Nutella	42
20. Cheesecake com geleia de pimentão amarelo	44
21. Cheesecake de amora	46
22. Cheesecake nova-iorquina	48
23. Cheesecake com farinha de amêndoas	51
24. Mini cheesecake com geleia de mirtilo e limão siciliano	53
25. Cheesecake de chocolate branco e framboesas	55

CHEESECAKE DE LIMÃO SICILIANO



INGREDIENTES DA MASSA

- 150 g de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 4 ovos
- 150 g de manteiga derretida
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 pote de requeijão
- 3 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano
- Gotas de essência de baunilha
- 500 g de ricota em pedaços
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- Raspas de limão-siciliano para decorar

COMO PREPARAR:

- Misture a margarina com o açúcar e os ovos até homogeneizar. Acrescente a farinha e o fermento e misture bem.



COMO PREPARAR:

- Forre todo o interior de uma fôrma redonda de fundo removível. Despeje o recheio e leve ao forno médio preaquecido (200°C) por cerca de 1 hora ou até a borda dourar e o recheio firmar. Espere amornar para desenformar e deixe esfriar. Sirva em temperatura ambiente ou gelada, decorada com raspas de limão.

- **Recheio**

Bata os ingredientes no liquidificador, começando pelos líquidos e incorporando os sólidos aos poucos, até uniformizar. Utilize.