Mini cheesecake de morango

Click Sergipe - 18/06/2025

Mini cheesecake de morango - Foto: Divulgação | Marca Galo Tem sabores que falam mais que palavras.

E no Dia dos Namorados, às vezes tudo o que a gente quer é surpreender com um gesto simples, mas que tem aquele charme de sobremesa de filme romântico. O mini cheesecake de morango, com a base levemente amanteigada de Biscoito Maizena Galo, o recheio que derrete na boca e a cobertura de morangos frescos criam a combinação perfeita entre romance e sabor.

Ingredientes:

1/2 pacote de Biscoito Maizena Galo 360g triturado

100 gramas de manteiga

1 lata de leite condensado

50 gramas de manteiga

1 xícara ovo

1 e 1/2 xícara de cream cheese

3/4 xícara (chá) de leite

1 (chá) de geleia de morango

Morangos frescos

Modo de preparo:

1- Triture os biscoitos e em seguida misture com a manteiga. Depois, forre o fundo das forminhas.

2- Leve ao forno aquecido a 180°C por 10 minutos.

3- Coloque no liquidificador os ingredientes do recheio e bata bem.

4- Coloque sobre a massa e leve novamente ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até firmar.

5- Espere esfriar, cubra com geléia de morangos e enfeite com morangos frescos.

ComfortClin: Nova Clínica Médica e Odontológica chega a Aracaju

Conheça os melhores destinos em sergipe - Pontos Turísticos

Por que Sergipe está se tornando o estado mais rico do Nordeste?

WhatsApp

Entre e receba as notícias do dia

Entrar no Canal