# Cheese Cake

**Ingredientes:**

- ✓ 1 ½ pacote de bolacha maisena batida no liquidificador;
- ✓ 5 colheres cheias de margarina;
- ✓ 300 g de ricota;
- ✓ 1 lata de creme de leite ;
- ✓ 1 lata de leite condensado;
- ✓ 1 sachê de gelatina sem sabor;
- ✓ essência de baunilha a gosto;
- ✓ 4 unidades de laranja e de tangerina;
- ✓ 2 unidades de limão;
- ✓ 3 colheres de sopa cheia de açúcar.

| | |
|---|---|
| **Rendimento** | 12 porções |
| **Valor calórico** | 449 Kcal |
| **Custo** | R$ 1,89 |

**Modo de Preparo:**

Em uma tigela, juntar a bolacha com a margarina e misturar até ficar homogêneo (textura de farofa). Forrar a assadeira com a farofa e apertar contra a assadeira para ficar compacta. Dissolver a gelatina sem sabor de acordo com as orientações do rótulo. Bater no liquidificador a ricota, o creme de leite, o leite condensado e a essência de baunilha. Adicionar a gelatina já dissolvida e bater mais um pouco. Despejar sobre na fôrma, em cima da farofa.

Levar para gelar por 1h30min. Para a cobertura, levar ao fogo as frutas com o açúcar em uma panela até que forme uma geleia. Despejar sobre o doce já firme. Levar à geladeira até esfriar.

30 minutos +
Tempo p/ congelar

FMRP-USP
RIBEIRÃO PRETO

cnm