

## CHEESECAKE DE MORANGO

**Ingredientes (base):** 200g de biscoito maisena triturado, 100g de manteiga (aproximadamente).

**Modo de preparo:** Misturar o biscoito triturado com a manteiga até obter consistência de massa. Forrar o fundo de uma forma de 20 cm e assar por cerca de 10 minutos. Colocar o creme e assar em banho-maria por aproximadamente 1 hora. Deixar esfriar e levar à geladeira por 6 horas e servir com geleia de morango.

### CREME

**Ingredientes:** 300g de cream cheese, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 4 ovos, 1 colher (chá) de raspas de limão.

**Modo de fazer:** Na batedeira, bater o cream cheese com o creme de leite. Acrescentar os ovos, a farinha, as raspas de limão e bater mais um pouco, até obter uma mistura homogênea.

### GELÉIA DE MORANGO

**Ingredientes:** 200g de morango, ½ xícara (chá) de açúcar, 2 colheres (sopa) de suco de limão

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma calda macia e espessa.

**OBSERVAÇÃO:** Forrar a forma com papel alumínio para não entrar água.