

# Cheesecake



## Ingredientes

### Farofa

1 pacote de bolacha de maisena  
120 g de amendoim torrado e picado (outra opção é amêndoa)

### Calda

½ xícara de leite  
1 colher (sopa) de licor  
Suco de ½ limão siciliano (pode colocar raspas dele também)  
300 g de cream cheese

## Modo de Preparo

### Farofa

Triture as bolachas até formar uma farofa e acrescente o amendoim; bata pouco.

### Calda

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e ferva até que fique uma calda brilhante. Quando esfriar, despeje a calda no recipiente que desejar onde terá como base a farofa e em cima o recheio. Reserve alguns morangos para enfeitar o doce.

**Dica:** Ao invés do morango pode-se utilizar amora ou framboesa, ou ambas.

Rendimento 4 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)