

CHEESECAKE DE CHOCOLATE DELICIOSO SUPERPRÁTICO E POUCO DOCE

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 100 g de manteiga
- 300 g de cream cheese
- 1 lata (ou pacote) leite condensado
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1/2 lata de creme de leite
- 3 colheres chocolate em pó (50% cacau para ficar menos doce)

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa

Triture o biscoito de maisena no liquidificador (a quantidade vai conforme o tamanho da forma, pode ter uns pedaços grandes, fica maneiro também)

Escolha uma forma com alguma profundidade e espalhe o biscoito de maisena triturado com a manteiga

Para fazer o recheio

3 colher de chocolate em pó (50)

1 caixa de leite condensado

Leve na panela no fogo baixo até engrossar (ou até quando começar a borbulhar)

Derreta no micro

De 30 em 30 segundos tire e misture até ficar derretido

Finalizando

Coloque o ganache por cima do recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/599-cheesecake-de-chocolate-delicioso-superpratico-e-pouco-doce.html>