

CHEESCAKE DELICIOSO

INGREDIENTES

- 500 g de cream chesse
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 4 ovos
- 1 colher de manteiga
- 1 pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO

- Bata a bolacha maria no liquidificador até formar um pó
- Coloque em uma vasilha e junte com a manteiga até virar uma massa
- Em uma forma com fundo removível, forre com a massa da bolacha, apertando bem
- Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, a manteiga, os ovos e o cream chesse
- Depois de bater bem, despeje na forma e leve ao forno médio por 1 hora
- Coloque junto uma vasilha (própria para forno) com água
- Não abra o forno no tempo que estiver assando
- Quando aprontar, retire do forno e ponha na geladeira (sem tirar da forma) por 2 horas
- Por fim pode confeitá-lo a gosto, com doce de leite, morango, maracujá e etc (não confeitá-lo com brigadeiro, pois endurece)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8036-cheesecake-delicioso.html>