

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)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8036-cheescake-delicioso.html>