CHEESECAKE FALSO DE BISCOITO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

dois pacotes (140g) de biscoito de chocolate com recheio de baunilha

1/4 xícara de farinha

125 g de margarina

1 caixinha de creme de leite

4 colheres (sopa) de maisena

2 xícaras de leite

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Separe os biscoitos do recheio

Esmague os biscoitos até obter um pó semelhante a areia

Misture a margarina aos biscoitos esmagados e acrescente farinha aos poucos até obter uma massa que forme uma bolinha que desgrude dos dedos

Cubra o fundo e as laterais de um refratário médio com a massa de forma que fique fina (a massa fica um pouco mole e dá a impressão de que tem muita margarina, mas vai dar certo)

Leve a massa ao forna por cerca de 20 minutos, até que as bordinhas fiquem meio amarronzadas e soltem da lateral

Junte aos recheios dos biscoitos o creme de leite e mexa até que tudo fique uniforme

Acrescente o açúcar, o leite e a maisena e leve ao fogo até cozinhar, deixando o ponto um pouco mais duro que o de mingau

Espalhe o creme sobre a massa (não precisa esperar esfriar)

Leve à geladeira (somente para resfriar, o creme endurece naturalmente) e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12820-cheesecake-falso-de-biscoito-de-chocolate-com-recheio-de-baunilha.html