

DOCE DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito tipo maisena
- 3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 400 g de cream cheese
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Num processador de alimentos, triture o biscoito, adicione a manteiga e misture tudo.

No liquidificador bata por 5 minutos os ovos, o cream cheese e o leite condensado.

Adicione essa mistura numa forma de fundo falso, apertando bem com os dedos.

Adicione a essência de baunilha.

Derrame a mistura do liquidificador na forma e leve ao forno por mais ou menos 40 minutos.

Depois de frio, retire da forma, leve à geladeira por 30 minutos e sirva com a geleia de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19378-doce-de-cream-cheese.html>