

CHEESECAKE IGUAL CHEESECAKE FACTORY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 700 g de cream cheese

1 e 1/3 xícaras de açúcar

5 ovos

450 g de creme azedo "sour cream" (podendo ser substituído pelo creme de leite fresco)

1/4 xícara de farinha de trigo

2 colheres (chá) de essência de baunilha

2 colheres (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, incluindo a manteiga derretida, até formar uma farofinha molhada.

Forre uma forma redonda com fundo removível com 22 cm com a massa, tentando alinhar bem o fundo, subindo nas laterais mais ou menos 5 cm e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Todos os ingredientes do recheio devem estar em temperatura ambiente.

Bata o cream cheese na batedeira, em velocidade baixa, até formar um creme fofo e leve.

Adicione o açúcar aos poucos, sempre continuando até ficar bem cremoso.

Acrescente um ovo de cada vez e bata depois de cada ovo adicionado para homogenizar os ingredientes.

Adicione a farinha, a essência de baunilha e o suco de limão e misture muito bem.

Coloque essa mistura sobre a camada de farofa molhada e leve ao forno preaquecido a 162º C por 1 hora e 15 minutos.

A forma tem que estar no centro da grade de cima.

Quando der o tempo, desligue o forno, abra a porta do forno mas mantenha o cheesecake lá dentro por 1 hora.

Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 24 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19957-cheesecake-igual-cheesecake-factory.html>