

# CHEESECAKE DE BOLO DE CENOURA

## INGREDIENTES

1 xícara de biscoito triturado  
1/3 xícara de manteiga derretida  
2 xícaras de cenouras picadas  
680 g de cream cheese  
2 latas de leite condensado  
3 ovos  
1 colher (chá) de extrato de baunilha  
1 colher (sopa) de manteiga sem sal  
1/2 xícara de creme de leite  
3 colheres de cacau em pó

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150° C.  
Em uma tigela, junte o biscoito triturado e a manteiga derretida.  
Mexa até ficar uniforme.  
Pressione a massa no fundo da forma até fazer uma camada uniforme.  
Asse por 10 minutos.  
Remova do forno e deixe esfriar.  
Aumente o forno para 165° C.  
Em um liquidificador, junte as cenouras, o cream cheese, o leite condensado (apenas uma lata, a outra é para a cobertura), os ovos e o extrato de baunilha.  
Bata até ficar uniforme.  
Coloque a mistura por cima da massa e asse por 1 hora, até o centro deixar de ficar líquido e ficar consistente, como uma gelatina.  
Em uma panela em fogo baixo, junte a manteiga sem sal, o leite condensado, o creme de leite e o cacau em pó.  
Mexa até o brigadeiro desgrudar da panela.  
Coloque a cobertura e espalhe igualmente.  
Leve ao refrigerador por 4 horas.