

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20853-cheesecake-de-bolo-de-cenoura.html>