

CHEESECAKE DE PAÇOCA E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

FUNDO:

Fundo: 1 pacote de biscoito maria ou maizena

1/2 xícara de chocolate em pó

1/3 xícara de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de margarina

CREME:

Creme: 200 g de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

450 g de cream cheese

400 g de leite condensado

1 colher (chá) de baunilha

12 paçocas

COBERTURA:

Cobertura: 400 g de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

FUNDO:

Fundo: Bata o biscoito, açúcar e chocolate no liquidificador até virar uma farofa. Numa vasilha misture a farofa com a margarina derretida. Com a mistura, forre uma forma desmontável, inclusive as laterais.

CREME:

Creme: Bata o creme de leite fresco com o açúcar até virar chantilly, reserve.

Em outra vasilha, bata o cream cheese e aos poucos vá acrescentando o leite condensado, depois adicione a baunilha.

Misture com a colher o creme e o chantilly.

Quebre todas as paçocas (como se fosse uma farofa) e adicione ao creme já misturado.

Coloque na forma e leve ao freezer pelo menos por uma hora, tampado com plástico filme.

COBERTURA:

Cobertura: Misture numa panela o leite condensado, margarina e chocolate e leve ao fogo até virar um brigadeiro. Espere ficar morno e coloque por cima do creme.

Decore com paçoca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24223-cheesecake-de-pacoca-e-brigadeiro.html>