

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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