

CHEESECAKE DE NUTELLA E OREO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 100 g de biscoito de maisena triturado

2 colheres (sopa) de margarina

RECHEIOS:

Recheios: 500 g de creme de leite fresco ou pasteurizado

1 xícara de açúcar

300 g de cream cheese

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 g de gelatina sem sabor dissolvida

180 g biscoito oreo em pedacinhos

3 colheres (sopa) de nutella

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de nutella

4 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o biscoito de maisena triturado com a margarina.

Pressione a mistura no fundo de uma forma para formar a base e leve ao congelador por 15 minutos.

Misture o creme de leite e o açúcar, bata na batedeira até formar um chantilly.

Em seguida, acrescente o cream cheese, o suco de limão, a essência de baunilha e a gelatina sem sabor dissolvida (um por vez) e misture bem.

Divida o recheio em dois recipientes.

Em um deles, acrescente o biscoito oreo em pedacinhos e no outro 3 colheres de sopa de Nutella.

Misture bem.

Adicione o recheio de oreo no recipiente com a mistura de biscoito de maisena e espalhe.

Em seguida, adicione o recheio de Nutella e espalhe.

Leve à geladeira por 3 horas.

Em um recipiente misture 1 colher de sopa de Nutella com 4 colheres de sopa de creme de leite.

Jogue por cima de tudo e espalhe e decore com biscoito oreo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25030-cheesecake-de-nutella-e-oreo.html>