

CHEESECAKE NEW YORK

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 xícara de bolachas chocooky

60 g de manteiga derretida

COBERTURA:

Cobertura: geleia de sua preferência

MODO DE PREPARO

Prepare a massa misturando a bolacha moída com a manteiga, até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo de uma assadeira de aro removível (pode fazer no pirex redondo também) e reserve.

Bata o cream cheese na batedeira em velocidade baixa para ficar bem cremoso.

Acrescentar o açúcar, o leite condensado, a baunilha, claras e gemas um a um, mexendo sempre devagar.

Por fim, adicione o amido de milho.

Coloque a creme sobre a massa e leva ao forno médio em banho-maria, por aproximadamente 80 minutos.

Deixe esfriar e cubra com a geleia escolhida, sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25596-cheesecake-new-york.html>