

CHEESECAKE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1/2 pacote de biscoito de maisena

1 colher de manteiga

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

6 colheres de chocolate em pó (sem açúcar)

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

1 gelatina sem sabor, incolor

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture o biscoito no liquidificador e despeje em um refratário de vidro.

Acrescente a manteiga derretida e misture bem.

Ajuste a mistura no fundo da forma, por igual, e coloque 30 segundos no microondas, reserve.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque em uma panela anti-aderente, o leite condensado e a manteiga em fogo baixo.

Mexa com colher de pau até soltar do fundo, fica encorpado.

Use uma colher e espalhe aos poucos por cima da base do doce (o brigadeiro gruda, então espalhe bem as colheradas)

CREME:

Creme: Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, o requeijão e a gelatina já dissolvida em meia xícara de água fervente.

Despeje sobre o brigadeiro e coloque na geladeira até firmar o creme (3 horas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25637-cheesecake-de-brigadeiro.html>