

CREAM CHEESE DE OREO

INGREDIENTES

39 oreos

3 colheres de manteiga derretida

450 g de cream cheese

1/2 de açúcar

450 ml de creme de leite ou nata

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador (ou triturador) 22 oreos e a manteiga até formar uma massa firme.

Forre o fundo de uma forma de 22 cm com fundo removível e reserve.

No liquidificador, bata o cream cheese e o açúcar e misture até obter uma massa lisa e homogênea.

Em outra vasilha, coloque o creme de leite e bata em ponto de chantili.

Adicione a mistura de cream cheese e mexa bem.

Acrescente mais 12 oreos, misture com uma espátula e coloque na forma.

Despeje por cima 5 oreos picados e leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26050-cream-cheese-de-oreo.html>