CHEESECAKE CHOCOBOMB

INGREDIENTES

RECHEIO:

recheio:600 g de cream cheese

3 ovos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de açúcar refinado (180 g)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 pacote de biscoito negresco ou oreo

MASSA:

massa:5 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 e 1/2 pacote de biscoito de chocolate

1 colher de cacau

COBERTURA:

cobertura:150g de chocolate ao leite ou meio amargo

200g de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos de chocolate no processador ou no liquidificador.

Acrescente a manteiga e disponha no fundo de uma assadeira (não é necessário untar).

Pressione bem a “farofa” de biscoitos com a ajuda do fundo de um copo.

COBERTURA:

Cobertura:Para derreter o chocolate, quebre a barra em pedaços menores, coloque em um refratário e leve ao micro-ondas em potência máxima por 1 minuto.

Em uma leiteira, derreta a manteiga e reserve.

Despeje o chocolate derretido junto a manteiga derretida e o creme de leite.

Deixe em fogo baixo e mexa até criar um creme homogêneo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma batedeira, bata o cream cheese até criar uma consistência lisa.

Aos poucos, adicione o açúcar, a farinha de trigo e a baunilha em velocidade baixa.

Por último, acrescente os ovos um a um.

Misture até formar uma massa homogênea, mas não bata muito.

Despeje o creme pronto na forma forrada com a massa.

Acomode os biscoitos negresco ou oreo sobre o creme.

Leve ao forno em temperatura média (170º C) por aproximadamente 45 minutos ou até a superfície ficar firme e levemente cremosa internamente.

Adicione a cobertura e leve à geladeira por 6 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26324-cheesecake-chocobomb.html