

CHEESECAKE DE OVOMALTINE ANTONIOLLI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de bolacha ao leite

2 colheres de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 2 pacotes de cream cheese philadelphia

2 ovos

1 lata de leite condensado

essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 2 tabletes de chocolate hershey ovomaltine

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha num processador.

Derreta a manteiga em 30 segundos, no micro-ondas.

Misture a bolacha com a manteiga, até obter uma farofa úmida.

Forre o fundo de forminhas de cupcake ou uma forma de fundo removível.

Asse por 5 minutos em forno preaquecido a 160°C.

RECHEIO:

Recheio: Bata os ovos ligeiramente na batedeira.

Acrescente o cream cheese e bata até misturar.

Acrescente o leite condensado e a baunilha.

Bata por 5 minutos em potência máxima.

Despeje o recheio nas forminhas.

Asse por 20 minutos em forno preaquecido a 160°C.

COBERTURA:

Cobertura: Separe 15 pedacinhos da barra de chocolate para decorar.

Derreta o chocolate no micro-ondas por 45 segundos.

Misture até homogeneizar.

Misture o creme de leite.

Acrescente a cobertura nas tortinhas assadas.

Decore com os tabletinhos de chocolate.

Deixe na geladeira, por 2 horas, antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28368-cheesecake-de-ovomaltine-antoniolli.html>