

# CHEESECAKE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 pacotes grandes de bolacha oreo  
75 g de manteiga sem sal (derretida no micro-ondas)  
1 forma de fundo falso

### RECHEIO:

Recheio: 2 potes de cream cheese philadelphia (300 g)  
2 barras de chocolate amargo  
3 ovos  
2 colheres de sopa de trigo  
1 xícara de açúcar  
2 pacotes de confeti/mm's (ao seu critério)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Triture as bolachas Oreo e em seguida junte a manteiga derretida até que fique uniforme.  
Em uma forma de fundo falso, despeje a massa uniformizando por toda forma.  
É apenas no fundo dela, não nas laterais.  
Asse por 10 minutos e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma batedeira, despeje os 2 potes de Philadelphia, o açúcar, o trigo e bata.  
Em seguida coloque um ovo de cada vez.  
Por último coloque as duas barras derretidas em banho-maria ou no micro-ondas.  
Misture bem para que fique homogêneo.  
Sugiro que não bata na velocidade maior para não desandar a massa.  
Despeje a massa na forma e leve à geladeira por 3 horas.  
Decore minutos antes de servir para que o confeti não desbote sobre a torta.  
A decoração é de sua preferência.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28510-cheesecake-de-chocolate.html>