

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>