

CHEESECAKE PRÁTICO COM GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de cream cheese

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 ovo

açúcar

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate ao leite

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o cream cheese com o leite condensado, o creme de leite e o ovo no liquidificador.

Coloque para assar em forma média untada com margarina e polvilhada com açúcar, em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que fure com garfo ou palito e o mesmo saia seco.

Deixe esfriar e coloque na geladeira de um dia para outro.

GANACHE:

Ganache: Coloque o chocolate picado em uma panela pequena e leve ao fogo médio até começar a derreter, cerca de 15 segundos.

Acrescente o creme de leite e desligue o fogo.

Mexa bem até dissolver bem o chocolate.

Aguarde esfriar.

Desenforme o cheese cake e cubra com a ganache.

Se quiser pode salpicar com chocolate granulado ou outra coisa de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29095-cheesecake-pratico-com-ganache.html>