

NUTELLA CHEESECAKE

INGREDIENTES

CROSTA:

Crosta: 250 g (cerca de 30 biscoitos oreo) sem o recheio

6 colheres de sopa (80 g) de manteiga sem sal derretida

RECHEIO DE CREAM CHEESE:

Recheio de cream cheese: 1 kg de cream cheese em temperatura ambiente

3/4 xícara + 2 colheres de sopa (175 g) de creme de leite

2/3 xícara (100 g) de nutella

1 xícara (200 g) de açúcar

1 colher de sopa de amido de milho

2 colheres de chá de extrato de baunilha

4 ovos em temperatura ambiente

COBERTURA DE NUTELLA:

Cobertura de nutella: 2/3 xícara (100 g) de nutella

1/3 de xícara (80 g) de creme de leite

avelãs picadas para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

CROSTA:

Crosta: Preaqueça o forno (180°C).

Retire o creme entre os biscoitos oreo e triture-os usando um processador de alimentos ou liquidificador.

Derreta a manteiga e despeje sobre os biscoitos triturados.

Processe, até a farinha de biscoito ficar uniformemente umedecida.

Pressione a mistura biscoito, com as costas da colher, no fundo de uma assadeira de 26 cm, com uma base removível.

Asse por 13 à 15 minutos.

Deixe esfriar completamente.

Reduza a temperatura do forno para (150°C).

RECHEIO DE CREAM CHEESE:

Recheio de cream cheese: Em uma tigela, misture o açúcar com amido de milho.

Em outra tigela grande, bata o cream cheese com, 170 g ou 3/4 xícara de creme de leite, até misturar bem e a mistura parecer fofa.

Isto é muito importante, porque é isso que torna possível criar o efeito de duas camadas.

Aos poucos, adicione a mistura de açúcar e misture até ficar cremosa e suave.

Adicione o extrato de baunilha e misture novamente até misturar bem.

Adicione os ovos, um a um, até que cada ovo seja incorporado.

Reserve, cerca de 1/3 da mistura do creme de cream cheese em uma tigela separada.

Adicionar 100 g ou 2/3 xícara de nutella e 2 colheres de sopa de creme de leite, sobre 1/3 da mistura de creme reservado e misture bem até incorporar.

Despeje a mistura do creme de cream cheese branco sobre a crosta preparada.

Adicione cuidadosamente,, a mistura de nutella em cima e use uma espátula de borracha para espalhar uniformemente.

Asse por 45 à 55 minutos em forno a 150°C.

Desligue o fogo e deixe-o mais 1 hora no forno.

Retire e passe uma faca afiada completamente em torno da borda interna da forma.

Deixe esfriar completamente, em temperatura ambiente.

COBERTURA DE NUTELLA:

Cobertura de nutella: Despeje o creme de leite fervido sobre a nutella (100 g).

Misture bem e espalhe uniformemente sobre o cheesecake.

Cubra e leve à geladeira durante a noite.

Decore com algumas avelãs picadas antes de servir, se desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29172-nutella-cheesecake.html>