

# CHEESECAKE DE NUTELLA

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa: 250 g (mais ou menos 2 pacotes) de biscoito oreo ou negresco

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

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 kg (8 embalagens de 180 g) de cream cheese em temperatura ambiente

3/4 xícara (175 g) de creme de leite sem soro

1 copo (200 g) de açúcar

1 colher de sopa de maisena

2 colheres de café de extrato de baunilha

4 ovos em temperatura ambiente

2/3 xícara (100 g) de nutella

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 2/3 xícara (100 g) de nutella

1/3 xícara (80 g) de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### PARA A MASSA:

Para a massa: Preaqueça o forno a 180°C.

Remova o creme entre as bolachas e triture-as em um processador ou liquidificador.

Derreta a manteiga e regue as bolachas já trituradas, ainda no liquidificador ou processador, e misture-os até que a massa esteja úmida.

Em uma assadeira de fundo removível, de 26 cm, pressione a massa no fundo da forma com a ajuda de uma colher, até que esteja completamente preenchida.

Asse de 13 à 15 minutos.

Reserve para esfriar completamente.

Reduza a temperatura do forno para 150°C.

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em uma vasilha, misture o açúcar com a maisena.

Em uma batedeira, bata o cream cheese com o creme de leite até que a mistura esteja homogênea e pareça fofa. (Isso é muito importante pois é o que dá o efeito das duas camadas.)

Gradualmente, adicione o açúcar na mistura e bata até que fique cremoso e suave.

Adicione o extrato de baunilha e bata novamente até que tudo esteja homogêneo.

Adicione os ovos, um por vez, até que cada um esteja incorporado.

Reserve 1/3 desse creme em uma vasilha separada.

Nesse 1/3 reservado, adicione a nutella e 2 colheres de sopa de creme de leite e mexa até que esteja bem incorporado.

Derrame a mistura de cream cheese sem a nutella em cima da massa de biscoitos.

Cuidadosamente, adicione a mistura de nutella em cima e use uma espátula de borracha para espalhar igualmente.

Asse, por 45 à 55 minutos, a 150°C.

Desligue o forno e deixe mais 1 hora dentro do forno.

Passe uma faca nas bordas da assadeira.

Deixe esfriar em temperatura ambiente.

#### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: Aqueça o creme de leite até fervura e misture com a nutella em uma vasilha.

Derrame essa mistura sobre o cheesecake.

Cubra e deixe no refrigerador da noite para o dia.

Decore com avelã moída se quiser.

Se preferir, adicione o recheio das bolachas na cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29204-cheesecake-de-nutella.html>