

CHEESECAKE DA THAMIRYS

INGREDIENTES

200 g de biscoito maizena

100 g de manteiga

300 g cream cheese

3 ovos (pequenos)

8 colheres de sopa açúcar

200 g creme de leite sem soro

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

geleia de sua preferência

MODO DE PREPARO

Triture 200 g de biscoito maizena até virar uma farinha bem fina.

Junte a manteiga gelada cortada em cubos e misture com as pontas dos dedos até conseguir uma farofa com aparência de areia molhada.

Forre todo o fundo de uma forma com fundo removível com essa "farofa" e pressione com as costas de uma colher para que fique uma camada lisa e compacta.

Leve para assar por 10 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Em uma tigela misture o cream cheese, baunilha, creme de leite, açúcar e bata até obter um creme liso e homogêneo (experimente e veja se precisa de mais açúcar).

Junte os ovos, farinha de trigo e misture mais um pouco até encorporar tudo muito bem.

Despeje o creme na base de biscoito (já assada) e leve para assar por cerca de 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Assim que estiver assado leve para gelar por pelo menos 2 horas.

Cubra com a geleia ou cobertura de sua preferência e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30670-cheesecake-da-thamirys.html>