

CHEESECAKE DA LEIDI

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 690 g de cream cheese

180 g de açúcar refinado

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de suco de limão

3 ovos

MASSA:

Massa: 160 g de biscoito de leite triturado (tipo passatempo)

80 g de margarina derretida

1/2 colher de chá de canela em pó

COBERTURA:

Cobertura: 2 opções

Frutas Vermelhas:

300 g de frutas vermelhas congeladas

200 g de açúcar cristal

3 colheres de sopa de suco de limão

Chocolate:

1 pote de creme de avelãs (nutella) 350 g

1 caixinha de creme de leite (o soro não atrapalha a receita)

180 g de chocolate (uma barra, qualquer uma, pode ser ao leite ou branco, ou com castanhas...)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata o cream cheese na batedeira até ficar bem uniforme.

Adicione aos poucos o açúcar refinado, em velocidade baixa.

Acrescente o suco de limão e os ovos. Bata até ficar bem incorporado o creme.

MASSA:

Massa: Misture o biscoito triturado com a margarina e a canela e monte em uma forma de aro removível.

COBERTURA:

Cobertura: De frutas:

Leve os ingredientes ao fogo médio, misturando sempre e deixe cozinhar até ter uma consistência de geleia. Espere esfriar e, se quiser, bata a metade no liquidificador ou com o mixer.

De chocolate:

Derreta a barra em banho-maria, desligue o fogo e misture o creme de leite aos poucos. Junte o creme de avelãs .

MONTANDO:

Montando: Despeje o creme branco na forma forrada de biscoito e asse a 150°C por 15 minutos, reduza para 100 e asse por mais 30 minutos.

Depois de assado e frio coloque a sua opção de cobertura e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31070-cheesecake-da-leidi.html>