

CHEESECAKE DE OREO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

100 g de bolacha oreo

75 g de manteiga derretida

1 lata de leite condensado

1 caixa ou 1/2 lata de creme de leite

220 g de cream cheese

1 pacote de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas com a ajuda de um liquidificador e separe 1/2 xícara da bolacha para usar posteriormente.

Num recipiente, misture o restante das bolachas com a manteiga derretida até virar uma massa.

Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível com essa massa de bolacha e leve para o forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos.

Assim que sair do forno reserve e deixe esfriar.

No liquidificador misture o leite condensado, o cream cheese, o creme de leite e as bolachas separadas anteriormente, bata bem.

Dilua a gelatina em água conforme as instruções na embalagem e junte ao creme.

Despeje o creme na forma já fria e deixe na geladeira por 2 horas ou até que fique firme.

Depois é só desenformar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34082-cheesecake-de-oreo-super-facil.html>