CHEESECAKE PHILADELPHIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote e 1/2 (300 g) de biscoito maizena

5 colheres de sopa (60 g) de manteiga derretida

CHEESECAKE:

Cheesecake:600 g de cream cheese Philadelphia

1 xícara de açúcar refinado (180 g)

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 ovos

COBERTURA:

Cobertura:300 g de geleia pronta do sabor de sua preferência (pode ser de frutas vermelhas, de morango, de goiaba, de damasco, etc)

Ou

300 g de doce de leite cremoso

Ou

300 g de creme de avelã

Ou

300 g de calda de chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os biscoitos maizena no processador ou no liquidificador. Acrescente a manteiga e disponha no fundo de uma assadeira (não precisa untar). Pressione bem essa “farofa” com o fundo de um copo.

CHEESECAKE:

Cheesecake:Você precisa bater o cream cheese na batedeira até amaciar bem. Aos poucos, adicione o açúcar, a farinha de trigo e a baunilha em velocidade baixa. Por último adicione os ovos, um a um. Agora, misture até formar uma mistura homogênea (mas não bata muito!). Despeje o creme de cheesecake na fôrma forrada com a massa. Asse a 170º C por aproximadamente 1h ou até ficar firme na superfície e levemente cremosa internamente. Leve

para gelar por pelo menos 6 horas antes de servir. Sirva com a calda de sua preferência por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34510-cheesecake-philadelphia.html