

CHEESECAKE FÁCIL DE QUEIJO MINAS FRESCAL

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito tipo Maria
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 queijo minas frescal (de preferência com sal)
- 2 fatias de pão de forma sem casca
- 200 ml de leite
- 1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Para a massa triture os biscoitos no liquidificador ou se quiser pode ser com as próprias mãos, assim os pedacinhos ficam maiores.

Misture a margarina, e forre o fundo de uma travessa redonda.

Leve a massa ao forno (temperatura baixa) por 10 minutos.

No liquidificador coloque o leite, ovos, leite condensado, o queijo picado para facilitar, o açúcar e as fatias de pão.

Bata bem até a mistura ficar lisa.

Neste momento você pode adicionar especiarias como canela, cravo em pó, essência de baunilha, coco, chocolate em pó.

Despeje a mistura sobre a massa.

Leve ao forno (200°C) por aproximadamente 45 minutos.

Faça o teste do palito para verificar se a massa está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39820-cheesecake-facil-de-queijo-minas-frescal.html>