

# CHEESECAKE DA STEFF

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maizena

Margarina sem sal em temperatura ambiente, quanto baste

### RECHEIO:

Recheio: 800 g de Philadelphia

3 ovos grandes

1 e 1/2 xícara de açúcar (se quiser, pode colocar mais, para tirar o "sal" do creamcheese)

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 colher (sobremesa) cheia de maisena

1 potinho de iogurte sem sabor e sem açúcar

### COBERTURA:

Cobertura: Pode-se colocar geléias diversas (goiaba, morango, framboesa) ou ganache com nutella

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Triture os biscoitos no liquidificador, até ficar uma farofa.

Misture com a manteiga, até ficar uma "massa" firme o suficiente para se manusear com as mãos.

Forre o fundo e metade da lateral de uma forma de aro removível com a massa. Para facilitar o manuseio, pegue pequenas quantias e vá colocando aos poucos.

Leve ao forno médio por 8 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: No liquidificador (ou batedeira), bata bem os 3 ovos inteiros (uns 5 minutos).

Coloque 1/2 copo de iogurte e dissolva a maisena no que sobrou, e reserve.

Vá colocando todos os ingredientes, um por vez e batendo bastante entre um e outro.

Por último, coloque o que sobrou do iogurte, misturado com maisena e bata por mais uns 10 minutos, até ficar um creme.

Despeje na forma, em cima da massa e leve ao forno, no fogo alto (240°C) por uns 15 minutos ou até perceber que

não está tão líquido.

Depois de frio, leve à geladeira, e deixe pelo menos 6 horas ou até ter uma consistência boa para tirar o aro removível.

#### COBERTURA:

Cobertura:Geleias: É só espalhar a geleia, levar à geladeira e esperar um pouco para servir. Caso queira enfeitar com alguma fruta, fica a seu critério.

Ganache: Uma lata de creme de leite, 1 ovo, 180 g de chocolate meio amargo raspado.

Leve o creme de leite e o ovo ao fogo até começar a ferver.

Desligue o fogo, coloque o chocolate raspado e misture bem até derreter tudo. Pode-se colocar 2 ou 3 colheres de nutella.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41195-cheesecake-da-steff.html>