

CHEESECAKE DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de biscoito de maizena

5 colheres de sopa de manteiga

1 colher de canela em pó (chá)

RECHEIO:

Recheio: 1 envelope de gelatina em pó sem sabor e incolor

2 xícaras de chá de leite

4 colheres de sopa de capuccino em pó

1 xícara de chá de açúcar

1 caixinha de creme de leite 200 g

3 xícaras de chá de ricota amassada

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque os biscoitos no copo do processador.

Bata por 2 minutos ou até obter uma farofa. Junte a manteiga (reserve 1 colher de sopa) e a canela.

Misture bem por 4 minutos ou até obter uma farofa úmida.

Unte a assadeira de aro removível (21 cm de diâmetro) com a manteiga reservada.

Forre o fundo e as laterais da assadeira com a massa, pressionando bem com a ponta dos dedos.

Leve à geladeira por 30 minutos ou até a massa ficar firme.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela refratária pequena, despeje a gelatina e acrescente 5 colheres de sopa de água. Misture e deixe hidratar por 5 minutos.

Em seguida leve a tigela ao fogo, em banho-maria por 5 minutos também, ou até a gelatina dissolver.

Retire e transfira para o copo de liquidificador.

Junte o leite, o cappuccino, o açúcar, o creme de leite e a ricota.

Bata por 2 minutos ou até obter uma mistura cremosa.

Despeje o recheio sobre a massa, nivelando-o.

Leve o cheesecake à geladeira por 3 horas ou até o recheio endurecer.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque a manteiga, o chocolate, o açúcar, 2 colheres de sopa de água (30 ml).

Leve ao fogo por 1 minuto ou até ferver.

Retire do fogo e reserve.

No momento de servir, coloque uma fatia no prato e despeje a cobertura por cima, ou se preferir coloque em cima de todos os pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42301-cheesecake-de-capuccino.html>