

# CHEESECAKE (BOLO DE QUEIJO) GELADO

## INGREDIENTES

- 1 pote de requeijão de 250 g
- 1 pote de cream cheese 200 g
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3/4 xícaras de açúcar
- 1 colher e 1/2 de sopa de maizena

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Levar ao forno a 180°C, até o bolo ficar dourado.

Depois de pronto deixar esfriar, leve à geladeira por 1 hora.

Se quiser fazer calda de frutas vermelhas em cima é uma opção, fica muito bom, mas serve mais para sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50824-cheesecake-bolo-de-queijo-gelado.html>