CHEESECAKE DE CHOCOLATE COM BLUEBERRIES

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:1½ xícaras (chá) de biscoito tipo cookies de chocolate, esfarelados

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 colher (sopa) de açúcar

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:900 g de cream cheese

1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de cacau em pó

200 g de chocolate meio amargo derretido

4 ovos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:½ xícara (chá) de blueberries

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Aqueça o forno a 170°C (moderado).

Unte com manteiga uma fôrma de abrir de 23 cm de diâmetro. Reserve.

No processador, bata os biscoitos até obter uma farinha. Junte a manteiga e bata até misturar bem.

Forre o fundo da fôrma com a mistura e pressione para grudar bem. Asse por 10 minutos.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Na batedeira, misture o cream cheese com o açúcar, a farinha e o cacau.

Junte o chocolate derretido já frio e misture.

Acrescente um ovo de cada vez e a baunilha, batendo em velocidade baixa, depois de cada adição até obter uma mistura pastosa.

Derrame sobre a massa assada e alise a superfície com uma espátula. Leve para assar por 1 hora ou até o centro ficar firme.

Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos. Passe uma faca ao redor do recheio para soltá-lo e deixe esfriar completamente antes de desenformar.

Leve para gelar por 4 horas, desenforme e sirva com as blueberries por cima. Rende 16 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53234-cheesecake-de-chocolate-com-blueberries.html