

# CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

2 ovos

150 g de cream cheese

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha e 1/2 de creme de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

150 g de biscoito maisena

2 colheres (sopa) de manteiga

250 g de doce de leite

## MODO DE PREPARO

### Massa

Adicione a manteiga e bata novamente até incorporar, e está pronta a massa

Despeje a massa em uma forma com fundo removível, cobrindo o fundo e também as laterais

Faça furinhos com o garfo e leve ao forno por aproximadamente 7 minutos ou até começar a dourar (150° C a 180° C)

### Creme

Em seguida, acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata novamente

Por fim, adicione o amido de milho e bata até incorporar

Despeje este creme na forma com a massa já pré assada, e leve novamente ao forno, assando também em fogo baixo (150° C a 180° C) por aproximadamente 30 a 40 minutos (nos últimos 10 minutos ligo o dourador, mas é preciso estar atento ao forno para não queimar)

O objetivo é assar o creme e torná

Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira

### Cobertura

Leve novamente à geladeira, espere gelar, e pronto

### Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/555-cheesecake-de-doce-de-leite.html>