

CHEESECAKE DE CHOCOLATE DELICIOSO SUPERPRÁTICO E POUCO DOCE

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena
100 g de manteiga
300 g de cream cheese
1 lata (ou pacote) leite condensado
1 barra de chocolate meio amargo
1/2 lata de creme de leite
3 colheres chocolate em pó (50% cacau para ficar menos doce)

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa

Triture o biscoito de maisena no liquidificador (a quantidade vai conforme o tamanho da forma, pode ter uns pedaços grandes, fica maneiro também)

Escolha uma forma com alguma profundidade e espalhe o biscoito de maisena triturado com a manteiga

Para fazer o recheio

3 colher de chocolate em pó (50

1 caixa de leite condensado

Leve na panela no fogo baixo até engrossar (ou até quando começar a borbulhar)

Derreta no micro

De 30 em 30 segundos tire e misture até ficar derretido

Finalizando

Coloque o ganache por cima do recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/599-cheesecake-de-chocolate-delicioso-superpratico-e-pouco-doce.htm>

|