

CHEESECAKE PERFEITO

INGREDIENTES

4 ovos

300g de cream cheese

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

5 gotas de baunilha

170g de manteiga

1 pacote de biscoito de maisena piraquê

Geleia de morango ou de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos de maisena no processador ou liquidificador e acrescente manteiga derretida

Coloque a mistura dos biscoitos com a manteiga numa forma redonda de fundo removível

Leve ao forno por 5 minutos, reserve

Coloque os ovos, o cream cheese, o leite condensado, o creme de leite, as gotas de baunilha e a farinha de trigo no liquidificador e bata por 2 minutos

Fica uma mistura meio líquida, coloque na forma e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até ficar douradinho em cima

Bata com uma colher para saber se está bom

Depois é só acrescentar a geleia e deixar a sobremesa na geladeira por pelo menos 4h

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6052-cheesecake-perfeito.html>