



Receita de Mini Cheesecakes de Oreo:



Ingredientes:

- 500 gramas de cream cheese em temperatura ambiente.
- 150gramas de açúcar refinado (3/4 de xícara)
- 2 ovos grandes ligeiramente batidos.
- 1 colher de chá de extrato ou essência de baunilha.
- 150 gramas de creme de leite (pode ser fresco, de caixinha ou de lata)
- 18 a 20 biscoitos recheados tipo negresco ou oreo para colocar no fundo das forminhas e mais 8 unidades picadas)

Modo de Fazer:

Coloque forminhas de cupcakes em formas de muffim ou use daquelas durinhas que não precisa de forma(nesse caso coloque sobre a assadeira)Ponha um biscoito inteiro no fundo de cada forminha. Aqueça o forno 180° graus.

Bata o cream cheese na batedeira até ficar cremoso. Junte o açúcar aos poucos e bata até ficar um crema uniforme. Junte a baunilha e os ovos aos poucos batendo sem parar e raspando a lateral da tigela se necessário. Quando estiver bem homogêneo junte o creme de leite e bata mais um pouco.Misture os biscoitos picados a mão mesmo. Distribua esse creme entre as forminhas preparadas enchendo até quase até a boca.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos ou até firmar um pouco o creme. Não é para dourar nem para passar no teste do palito, os cheesecakes ainda estarão meio moles, mas ao

encostar o dedo em cima não estarão mais líquidos.

Espere esfriar e deixe descansar em geladeira por pelo menos 4 horas ou de um dia para o outro.

Sirva geladinho.

Rendimento de 18 a 20 unidades.

www.blogencontrandoideias.com

Receita retirada do site The Cookie Shop.