

MINI CHEESECAKES DE OREO



INGREDIENTES

- 20 BOLACHAS OREO
- 300 G DE QUEIJO CREME
- 100 ML DE NATAS
- 2 OVOS
- 100 G DE AÇÚCAR (OU MEIA CHÁVENA)
- 1 COLHER DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA OU EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 200 G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 135° (é mesmo essa temperatura)

2. Acessório batedor

3. Coloca-se o queijo creme e o açúcar e bate-se na velocidade 7 por 1 minuto.

4. Adiciona-se os ovos, natas, baunilha e sal e programar velocidade 7 por 1 minuto.

5. Entretanto derreter o chocolate no microondas.

6. Em cada forma de silicone/papel colocar uma bolacha. Depois o creme preparado. Um pouco de chocolate. E finalizar com o creme preparado.

7. Levar ao forno por 20 minutos ou até a "massa" estar consistente.

8. Deixar arrefecer e levar ao frigorífico. A cobertura (opcional) é a gosto.

9. Receita adaptada de <https://thestayathomechef.com/fudge-swirled-oreo-bottom-cheese-cake-cupcakes/>
