

# CHEESECAKE DE OREO



## INGREDIENTES

- BASE:
- 2 PACOTES DE BOLACHA OREO (180 GR PARA A BASE, O RESTANTE PARA DECORAÇÃO)
- 100 GR MANTEIGA
- RECHEIO:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 PACOTE DE NATAS FRESCAS, USEI LONGA VIDA
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO FRESCO, USEI MASCARPONE
- 5 FOLHAS DE GELATINA

## CONFEÇÃO

1. Base:
 

---
2. \* Coloque a gelatina em água para demolhar.
 

---
3. \* Derreta a manteiga no microondas por uns segundos.
 

---
4. \* Separe o creme das bolachas oreo, usei uma faca e fui raspando uma a uma.
 

---
5. \* Coloque as bolachas na taça com acessório amassar/triturar e pique até ficarem em pó, função pulse ou Vel 8, 10 segundos.
 

---
6. \* Retire da taça e pese 180 gr deste "pó" (o restante, reserve), coloque novamente na taça, junte a manteiga previamente derretida e envolva até ficar tipo crumble (granulado). Vel 5, 30 segundos (repita, se necessário).
 

---
7. \* Verta este preparado numa forma de aro com fundo amovível e pressione com os dedos até preencher toda a base. Alise. Esta será a base do cheesecake. Leve ao frio.
 

---
9. Creme:
 

---
10. \* Com taça bem seca, insira o batedor e adicione as natas bem frescas. Comece a bater as natas na vel 6 por 2 minutos, depois vel 7 mais 2 minutos e, por fim, vel 8 por mais 2 minutos (ou até ganharem a espessura desejada, mas cuidado para não virarem manteiga).
 

---
11. \* Retire a água à gelatina e leve a derreter por uns segundos no microondas.
 

---
12. \* Num recipiente envolva o leite condensado e o queijo mascarpone. Adicione esta mistura às natas e bata na vel 4 por 30 segundos.
 

---
13. \* Junte a gelatina dissolvida, o recheio das bolachas oreo e programe vel 4 por mais 30 segundos. Repita, se achar
 

---

necessário (até ficar um creme homogêneo).

---

14. \* Deite sobre o preparado da bolacha e decore polvilhando com o pó das bolachas que reservou.

---

15. \* Leve ao frigorífico por 3 horas. Desenforme e deliciem-se.

---