

# Cheesecake!

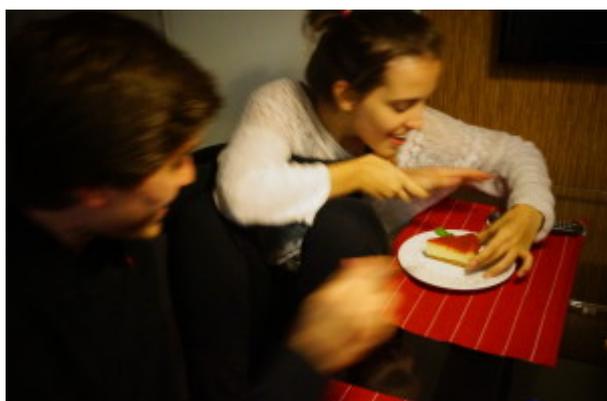


Cheesecake NY!

Cheesecake é um bolo ou torta de queijo tradicional americana que faz sucesso no mundo todo, é uma delícia e super fácil de preparar.

Existem muitas versões dessa receita, e depois de algumas tentativas e procura pela receita ideal, achei esse cheesecake o melhor e o mais parecido com o tradicional de Nova York.

Lá, ele é servido sem a calda que é opcional e de vários sabores como frutas vermelhas, chocolate ou caramelo. Mas adaptei ao nosso gosto brasileiro e coloquei uma calda de goiabada por cima dessa maravilha!! Ficou delicioso e irresistível. Deu até disputa pelo pedaço da foto entre a filha e o "boyfriend".



Ótima receita para as festas de final de ano, pois pode ser preparada com até 2 dias de antecedência e o sabor fica mais acentuado. Bom apetite!

### **Ingredientes da Massa:**

1 pacote de bolachas maisena

4 colheres (sopa) de manteiga amolecida

### **Modo de Fazer:**

Bata as bolachas no processador até virar uma farofa. Adicione a manteiga e misture bem. Se necessário, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água filtrada para dar o ponto. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de abrir de 20 a 23 cm de diâmetro com a massa, pressionando com as pontas dos dedos. Leve para gelar.

### **Ingredientes do Recheio:**

750g de cream cheese

4 ovos grandes em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

### **Modo de Fazer:**

Pré-aqueça o forno a 180 graus (médio-baixo).

Bata o cream cheese no processador, depois acrescente os ovos,

um a um, pelo tubo. Adicione os demais ingredientes na ordem, batendo após cada adição. Depois de tudo misturado, bata mais alguns minutos sem parar e limpe as bordas para soltar o cream cheese e misturar bem.

Coloque o recheio na fôrma preparada com a massa de biscoitos e leve ao forno por 40 minutos, ou até a superfície dourar levemente. O meio fica com aspecto de mole. Aumente o forno para 220 graus (médio-alto) e asse por mais 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Leve para gelar e sirva com calda de goiabada cremosa que pode ser comprada pronta. Se preferir, pode picar uma goiabada dura na panela, colocar um pouca de água e levar para esquentar até virar uma pasta cremosa.

**Dica:** É necessário bater no processador, pois com essa quantidade de queijo cremoso, as batedeiras convencionais não aguentam o tranco.

Quando retirar do forno, coloque uma tampa ou prato por cima da forma, dessa maneira evita que o recheio se abra.