MINI CHEESECAKE SNICKERS
RECEITA

MINI CHEESECAKE SNICKERS



TEMPO	35 minutos
INGREDIENTES	9 itens
QUANTIDADE	12 porções

SNICKERS picados, assados com uma massa de cheesecake clássica - uma delícia para deixar qualquer um animado.

INGREDIENTES

- 12 biscoitos de wafer de chocolate
- 340 g de cream cheese cortado em temperatura ambiente
- 1/3 xícara de açúcar cristal
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 1 gema

- 3 colheres de sopa de creme azedo
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- 2 SNICKERS originais cortados

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 160 °C. Forre 12 forminhas padrão de muffin com papel; coloque 1 cookie no fundo de cada forminha de muffin. Reserve.
2. Com uma batedeira, bata o cream cheese, o açúcar e o sal até a mistura ficar homogênea e fofa. Bata o ovo e a gema até misturar. Despeje o creme azedo e a baunilha e bata. Despeje metade dos SNICKERS picados. Espalhe uniformemente sobre cada cookie.
3. Asse por 20 a 25 minutos ou até ficar firme. Polvilhe a parte de cima com os SNICKERS picados restantes. Deixe esfriar por 30 minutos. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até esfriar completamente.
4. Você pode usar bolachas de chocolate ao invés das bolachas de baunilha.

MAIS RECEITAS COMO ESSA.



PIPOCA DOCE E SALGADA SNICKERS

Tempo de Preparo

5 minutos

Ingredientes

6 itens



BOLO DE CREPE SNICKERS

Tempo de Preparo

40 minutos

Ingredientes

14 itens

MINITORTAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM SNICKERS

Tempo de Preparo

15 minutos

Ingredientes

11 itens

Source URL: *https://www.snickers.com.br/recipes/mini-cheesecake-snickers*