

MINI CHEESECAKE SNICKERS RECEITA

MINI CHEESECAKE SNICKERS



<?xml version="1.0"?>
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.

COMPARTILHAR

- Pinterest (abre em uma nova janela)
- Facebook (abre em uma nova janela)
- Twitter (abre em uma nova janela)
- Download (abre em uma nova janela)
- Print (opens in same window)

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

PRODUTOS UTILIZADOS



SNICKERS Original 45g

VER DETALHES

INSTRUÇÕES

1. 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. 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. 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. Dica

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

VER DETALHES



BOLO DE CREPE SNICKERS

Tempo de Preparo

40 minutos

Ingredientes

14 itens

VER DETALHES



MINITORTAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM SNICKERS

Tempo de Preparo

15 minutos

Ingredientes

11 itens

VER DETALHES

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